Miele

Instrukcja użytkowania i montażu z przepisami
Piekarnik

Proszę **koniecznie** przeczytać instrukcję użytkowania i montażu przed ustawieniem – instalacją – pierwszym uruchomieniem. Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń.

pl-PL

M.-Nr 12 209 740

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia 6

Ochrona środowiska naturalnego 16

Przegląd 17
Piekarnik 17

Elementy sterowania piekarnika 18
Pokrętło wyboru programów 19
Wyświetlacz 19
Pokrętło wyboru < > 19
Przyciski dotykowe 19
Symbole 20

Zasady obsługi 21
Wybieranie programu 21
Wprowadzanie wartości liczbowych 21
Wybieranie punktu menu na liście wyboru 21
Zmiana ustawienia na liście wyboru 21
Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego 21

Wyposażenie 22
Tabliczka znamionowa 22
Zakres dostawy 22
Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem i wyposażenie dodatkowe 22
Zabezpieczenia 28
Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean 29

Pierwsze uruchomienie 30
Miele@home 30
Ustawienia podstawowe 31
Pierwsze nagrzewanie piekarnika 32

Ustawienia 33
Przegląd ustawień 33
Wywoływanie menu „Ustawienia“ 34
Język ⚑ 34
Godzina 34
Wyświetlacz 34
Głośność 35
Jednostki 35
Temp. proponowane 35
Przedłuż. pracy wentyl. 36
Czas pracy 36
Miele@home 37

Spis treści

Zdalne sterowanie 37
Aktualizacja zdalna 38
Wersja oprogramowania 39
Handel 39
Ustawienia fabryczne 39

Minutnik 40

Przegląd programów 41

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii 42

Obsługa 44
Łatwa obsługa 44
Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzania 44
Zmiana temperatury 44
Ustawianie czasów przyrządzania 45
Zmiana ustawionych czasów przyrządzania 45
Kasowanie ustawionych czasów przyrządzania 46
Przerywanie procesu przyrządzania 46
Wstępne rozgrzewanie komory gotowania 46

Programy automatyczne 47
Korzystanie z programów automatycznych 47
Wskazówki użytkowe 47

Pieczenie wypieków 48
Porady dotyczące wypieków 48
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami 48
Wskazówki dotyczące programów 49

Pieczenie mięs 50
Porady dotyczące pieczenia mięs 50
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami 50
Wskazówki dotyczące programów 51

Grillowanie 52
Porady dotyczące grillowania 52
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami 52
Wskazówki dotyczące programów 53

Pozostałe zastosowania 54
Rozmrażanie 54
Pieczenie delikatne 55
Pasteryzacja 56
Suszenie 58

Spis treści

Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe 59
Podgrzewanie naczyń 59

Czyszczenie i konserwacja 60
Nieodpowiednie środki czyszczące 60
Usuwanie normalnych zabrudzeń 61
Usuwanie mocno przywartych zabrudzeń (za wyjątkiem wysuw FlexiClip) 62
Mocno przywarte zabrudzenia na wysuwach FlexiClip 63
Czyszczenie ścianki tylnej z emalią katalityczną 63
Usuwanie zabrudzeń z przypraw, cukru itp. 63
Usuwanie zabrudzeń z oleju i tłuszczu 64
Zdejmowanie drzwiczek 65
Rozbieranie drzwiczek 66
Zakładanie drzwiczek 68
Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip 69
Demontaż ścianki tylnej 69

Co robić, gdy... 70

Serwis 74
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki 74
Gwarancja 74

Instalacja 75
Wymiary do zabudowy 75
Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej 75
Widok z boku H 28xx 76
Przyłącza i wentylacja 77
Zabudowa piekarnika 78
Podłączenie elektryczne 79

Tabele ustawień 80
Ciasto ucierane 80
Ciasto zagniatane 81
Ciasto drożdżowe 82
Ciasto serowo-olejowe 83
Ciasto biszkoptowe 83
Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka 84
Pikantne przekąski 85
Wołowina 86
Cielęcina 87
Wieprzowina 88
Jagnięcina, dziczyzna 89
Drób, ryby 90

Informacje dla instytutów testowych 91
Potrawy testowe wg EN 60350-1 91
Klasa efektywności energetycznej 92

Przepisy 93
Szarlotka na cienkim cieście 94
Ciasto biszkoptowe 95
Nadzienia biszkoptowe 96
Babka marmurkowa 97
Ciasto z kruszonką i owocami 98
Ciasteczka wycinane 99
Ciasteczka wyciskane 100
Muffiny orzechowe 101
Pizza (ciasto drożdżowe) 102
Pizza (ciasto serowo-olejowe) 103
Kurczak 104
Polędwica wołowa (pieczenie) 105
Pstrąg 106
Filet z łososia 107
Troć 108
Zapiekanka ziemniaczano-serowa 109
Lasagne 110

Deklaracja zgodności 112

Prawa autorskie i licencje dla modułu komunikacyjnego 113

Ten piekarnik spełnia wymagania obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użytkowanie może jednak doprowadzić do wyrządzenia szkód osobowych i rzeczowych.

Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję użytkowania i montażu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące montażu, bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji. Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń urządzenia.

Zgodnie z normą IEC 60335-1 firma Miele wyraźnie zwraca uwagę na to, że należy koniecznie przeczytać rozdział dotyczący instalacji urządzenia oraz wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia i bezwzględnie się do nich stosować.

Firma Miele nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkody, które zostaną spowodowane w wyniku nieprzestrzegania tych wskazówek.

Instrukcję użytkowania i montażu należy zachować do późniejszego wykorzystania i przekazać ewentualnemu następnemu posiadaczowi wraz z urządzeniem!

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

▶ Ten piekarnik jest przeznaczony do stosowania w gospodarstwie domowym i w otoczeniu domowym.

▶ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania na zewnątrz pomieszczeń.

▶ Używać piekarnika wyłącznie w warunkach domowych do pieczenia, grillowania, gotowania, rozmrażania, pasteryzacji i suszenia produktów spożywczych.
Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.

▶ Osoby, które ze względu na upośledzenie psychiczne, umysłowe lub fizyczne, czy też brak doświadczenia lub niewiedzę, nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia, muszą być nadzorowane przy korzystaniu z niego.
Osobom tym wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Muszą one być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.

▶ Ze względu na szczególne wymagania (np. odnośnie temperatury, wilgotności, odporności chemicznej, ścieralności i wibracji) w komorze urządzenia są zamontowane specjalne elementy świetlne. Te specjalne elementy świetlne mogą być używane wyłącznie do określonych zastosowań. Nie nadają się one do oświetlania pomieszczeń.

▶ Ilość źródeł światła w tym piekarniku: 1, w klasie efektywności energetycznej G.

Dzieci w gospodarstwie domowym

▶ Stosować blokadę uruchomienia, żeby dzieci nie mogły bez nadzoru włączać piekarnika.

▶ Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka od piekarnika, chyba że są pod stałym nadzorem.

▶ Dzieciom powyżej 8 roku życia wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Dzieci muszą być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.

▶ Dzieci nie mogą przeprowadzać zabiegów czyszczenia lub konserwacji bez nadzoru.

▶ Proszę nadzorować dzieci przebywające w pobliżu urządzenia. Nigdy nie pozwalać dzieciom na zabawy urządzeniem.

▶ Niebezpieczeństwo zadławienia przez materiały opakowaniowe. Podczas zabawy materiałami opakowaniowymi (np. folią) dzieci mogą się nimi owinąć lub zadzierzgnąć je na głowie i się udusić. Trzymać materiały opakowaniowe z daleka od dzieci.

▶ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie. Skóra dzieci reaguje na wysokie temperatury z dużo większą wrażliwością niż skóra dorosłych. Piekarnik rozgrzewa się na szybie drzwiczek, panelu sterowania i otworach wylotowych dla powietrza z komory urządzenia.
Proszę zapobiec dotykaniu pracującego urządzenia przez dzieci.

▶ Niebezpieczeństwo zranień o otwarte drzwiczki. Dopuszczalne obciążenie drzwiczek wynosi maksymalnie 15 kg. Dzieci mogą się zranić o otwarte drzwiczki.
Uniemożliwić dzieciom stawanie, siadanie lub wieszanie się na otwartych drzwiczkach urządzenia.

Bezpieczeństwo techniczne

▶ Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą się stać przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika. Prace instalacyjne i konserwacyjne oraz naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez fachowców autoryzowanych przez firmę Miele.

▶ Uszkodzenia piekarnika mogą być przyczyną zagrożeń. Skontrolować piekarnik pod kątem widocznych uszkodzeń. Nigdy nie uruchamiać uszkodzonego piekarnika.

▶ Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niezsynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. mikrosieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej.
Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być skuteczne w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niezsynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji (patrz np. VDE-AR-E 2501-2).

▶ Elektryczne bezpieczeństwo piekarnika jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy jest on podłączony do przepisowej instalacji ochronnej. To podstawowe zabezpieczenie jest bezwzględnie wymagane. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji elektrycznej przez elektroinstalatora.

▶ Dane przyłączeniowe (częstotliwość i napięcie) na tabliczce znamionowej urządzenia muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia. Porównać dane przyłączeniowe przed podłączeniem. W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii elektroinstalatora.

▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa. Nie podłączać piekarnika do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.

▶ Piekarnika należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jego bezpieczną pracę.

▶ To urządzenie nie może być użytkowane w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach).

▶ Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem. Ewentualne dotknięcie elementów przewodzących prąd elektryczny, jak również zmiana budowy elektrycznej i mechanicznej naraża użytkownika na niebezpieczeństwo i może prowadzić do zaburzeń w funkcjonowaniu urządzenia.
Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.

▶ W przypadku naprawy urządzenia przez serwis nieposiadający autoryzacji Miele przepadają ew. roszczenia gwarancyjne.

▶ Tylko w przypadku oryginalnych części zamiennych firma Miele może zagwarantować spełnienie wymagań bezpieczeństwa. Uszkodzone podzespoły mogą zostać wymienione wyłącznie na oryginalne części zamienne Miele.

▶ W przypadku piekarnika, który został dostarczony bez przewodu przyłączeniowego, specjalny kabel przyłączeniowy musi zostać zainstalowany przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele (patrz rozdział „Instalacja“, punkt „Podłączenie elektryczne“).

▶ Gdy kabel przyłączeniowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele na specjalny kabel przyłączeniowy (patrz rozdział „Instalacja“, punkt „Podłączenie elektryczne“).

▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach piekarnik musi być całkowicie odłączone od sieci elektrycznej, np. gdy ulegnie uszkodzeniu oświetlenie w komorze urządzenia (patrz rozdział „Co robić, gdy...?“). Należy to zapewnić w następujący sposób:

- wyłączyć bezpieczniki instalacji elektrycznej lub
- wykręcić całkowicie bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej lub
- wyciągnąć wtyczkę (jeśli występuje) z gniazdka: nie ciągnąć przy tym za przewód przyłączeniowy, lecz za wtyczkę.

▶ Do bezusterkowej pracy piekarnik wymaga wystarczającego dopływu powietrza chłodzącego. Zwrócić uwagę na to, żeby dopływ powietrza chłodzącego nie był utrudniony (np. przez montaż listew termochronnych w szafce do zabudowy). Ponadto wymagane powietrze chłodzące nie może zostać nadmiernie ogrzane przez inne źródła ciepła (np. piec na paliwo stałe).

▶ Gdy piekarnik został zabudowany za frontem meblowym (np. drzwiczkami), nigdy nie należy zamykać frontu podczas korzystania z piekarnika. Za zamkniętym frontem meblowym gromadzi się ciepło i wilgoć. W efekcie piekarnik, szafka i podłoga mogą zostać uszkodzone. Zamykać drzwiczki meblowe dopiero wtedy, gdy piekarnik całkowicie wystygnie.

Prawidłowe użytkowanie

▶ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie. Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia, wyposażenie i potrawę.
Przy wsuwaniu lub wyjmowaniu gorących potraw oraz przy manipulacji w gorącej komorze urządzenia należy zakładać rękawice do gorących garnków.

▶ Jeżeli produkty spożywcze w komorze urządzenia wytwarzają dym, drzwiczki piekarnika należy pozostawić zamknięte w celu stłumienia ewentualnych płomieni. Przerwać proces, wyłączając piekarnik i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Drzwiczki otworzyć dopiero wtedy, gdy ulotni się dym.

▶ W wyniku oddziaływania wysokich temperatur łatwopalne przedmioty znajdujące się w pobliżu włączonego piekarnika mogą zacząć się palić. Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.

▶ W razie przegrzania oleje i tłuszcze mogą się zapalić. W przypadku pracy z olejami i tłuszczami nie należy pozostawiać urządzenia bez dozoru. Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Wyłączyć urządzenie i zdusić płomienie, zamykając drzwiczki.

▶ Przy grillowaniu produktów spożywczych zbyt długi czas grillowania prowadzi do wysuszenia i ewentualnie do samozapłonu grillowanego produktu. Przestrzegać zalecanych czasów przyrządzania.

▶ Niektóre produkty spożywcze wysychają szybciej i mogą się same zapalić przy wysokiej temperaturze grillowania.
Nigdy nie stosować programów grillowych do zapiekania bułek lub chleba ani do suszenia kwiatów lub ziół. Zamiast tego zastosować programy Termonawiew Plus lub Grzanie górne i dolne.

▶ Jeśli przy przyrządzaniu potraw stosuje się napoje alkoholowe, należy pamiętać, że w wysokiej temperaturze alkohol paruje. Ta para może się zapalić od gorących grzałek.

▶ Przy wykorzystaniu ciepła resztkowego do utrzymywania produktów spożywczych w cieple, ze względu na wysoką wilgotność powietrza i wodę kondensacyjną, może dojść do korozji w piekarniku. Także panel sterowania, blat roboczy lub zabudowa meblowa mogą zostać uszkodzone. Pozostawić piekarnik włączony i ustawić najniższą temperaturę w wybranym programie. Wentylator chłodzący pozostaje wówczas automatycznie włączony.

▶ Produkty spożywcze, które są utrzymywane w cieple lub przechowywane w komorze urządzenia, mogą wyschnąć, a ulatniająca się wilgoć może doprowadzić do korozji w piekarniku. Dlatego produkty spożywcze należy przykrywać.

▶ Zator cieplny może spowodować pękanie lub odpryskiwanie dna komory urządzenia. Nigdy nie wykładać dna komory urządzenia np. folią aluminiową lub folią ochronną do piekarników.
Gdy dno komory urządzenia ma zostać wykorzystane przy przyrządzaniu jako powierzchnia ustawcza lub do podgrzewania naczyń, stosować w tym celu wyłącznie programy Termonawiew Plus lub Termonawiew Eco.

▶ Dno komory urządzenia może zostać uszkodzone przez przesuwanie po nim przedmiotów. Gdy ustawia się garnki, patelnie lub naczynia na dnie komory, nie należy przesuwać tych przedmiotów w tę i z powrotem.

▶ Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną. Gdy zimny płyn zostanie wylany na gorącą powierzchnię, powstaje para, która może doprowadzić do silnych oparzeń. Ponadto gorące powierzchnie mogą zostać uszkodzone przez nagłą zmianę temperatury. Nigdy nie wylewać zimnych płynów bezpośrednio na gorące powierzchnie.

▶ Ważne jest, żeby temperatura w produkcie spożywczym rozkładała się równomiernie i była również wystarczająco wysoka. Obracać produkty spożywcze lub je mieszać, żeby zostały równomiernie podgrzane.

▶ Naczynia z tworzyw sztucznych nieodpowiednie do piekarników topią się w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić piekarnik lub zacząć się palić.
Stosować wyłącznie naczynia z tworzyw sztucznych odpowiednie do piekarników. Przestrzegać danych producenta naczyń.

▶ Przy pasteryzacji i podgrzewaniu w zamkniętych puszkach powstaje ciśnienie, które może je rozsadzić. Nie pasteryzować zamkniętych puszek ani ich nie podgrzewać.

▶ Niebezpieczeństwo zranień o otwarte drzwiczki. O otwarte drzwiczki można się uderzyć lub potknąć. Nie pozostawiać drzwiczek otwartych bez potrzeby.

▶ Wytrzymałość drzwiczek wynosi maksymalnie 15 kg. Nie stawać ani nie siadać na otwartych drzwiczkach urządzenia ani nie stawiać na nich żadnych ciężkich przedmiotów. Uważać również na to, żeby nic nie przygnieść pomiędzy drzwiczkami i komorą urządzenia. Piekarnik może zostać uszkodzony.

Dla urządzeń ze stali szlachetnej obowiązuje:

▶ Powlekane powierzchnie ze stali szlachetnej zostaną uszkodzone przez środki klejące i utracą swoją ochronę przed zabrudzeniami. Nie naklejać na powierzchniach ze stali szlachetnej żadnych przyklejanych karteczek, przezroczystej taśmy klejącej ani innych środków klejących.

▶ Magnesy mogą spowodować zarysowania. Nie wykorzystywać powierzchni ze stali szlachetnej jako tablicy magnetycznej.

Czyszczenie i konserwacja

▶ Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem. Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie. Nigdy nie stosować do czyszczenia myjki parowej.

▶ Prowadnice boczne mogą zostać zdemontowane (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip“). Zamontować z powrotem prawidłowo prowadnice boczne.

▶ Katalitycznie emaliowana ścianka tylna może zostać zdemontowana do czyszczenia (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Demontaż ścianki tylnej“). Zamontować z powrotem prawidłowo tylną ściankę i nigdy nie używać piekarnika bez zamontowanej tylnej ścianki.

▶ Zarysowania mogą doprowadzić do zniszczenia szyby drzwiczek. Do czyszczenia szyby drzwiczek nie stosować żadnych środków szorujących, twardych gąbek lub szczotek, ani ostrych skrobaków metalowych.

▶ W ciepłych i wilgotnych obszarach występuje zwiększone prawdopodobieństwo ataku insektów (np. karaczanów). Zawsze utrzymywać piekarnik i jego otoczenie w czystości.
Szkody wyrządzone przez insekty nie są objęte gwarancją.

Wyposażenie

▶ Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele. Jeśli zostaną dobudowane lub wbudowane inne elementy, przepadają roszczenia wynikające z gwarancji, rękojmi i/lub odpowiedzialności za produkt.

▶ Firma Miele gwarantuje dostępność zapewniających funkcjonalność części zamiennych przez okres do 15 lat, ale przynajmniej 10 lat, po wycofaniu serii posiadanego przez Państwa piekarnika.

▶ Brytfanny Gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (jeśli występują) nie mogą być wsuwane na poziom 1. Dno komory urządzenia zostanie uszkodzone. Ze względu na niewielki odstęp utworzy się zator cieplny i emalia może pęknąć lub odprysnąć. Nigdy nie wsuwać również brytfanny Miele na górne pręty poziomu 1, ponieważ nie będzie ona wówczas zabezpieczona przed wypadnięciem. Ogólnie należy stosować poziom 2.

Ochrona środowiska naturalnego

Utylizacja opakowania

Opakowanie służy do manewrowania i chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały opakowaniowe zostały specjalnie dobrane pod kątem ochrony środowiska i techniki utylizacji i generalnie nadają się do ponownego wykorzystania.

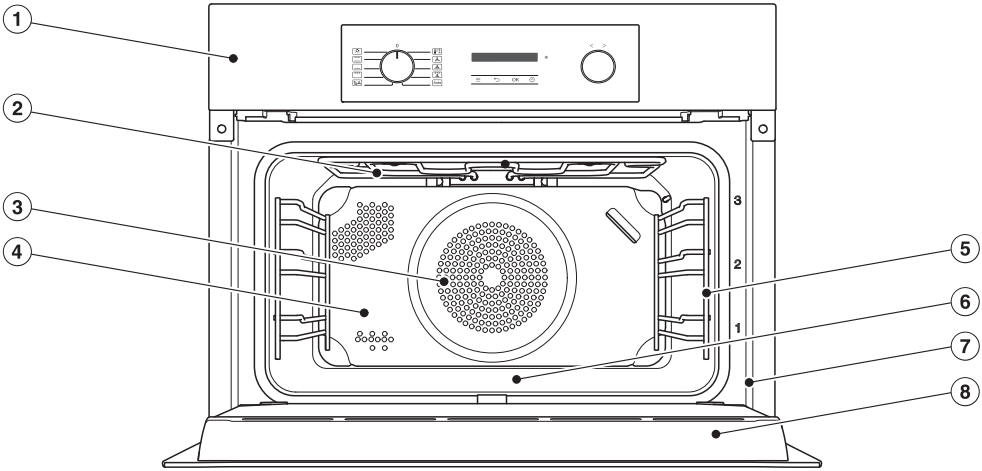
Zwrot opakowań do obiegu materiałowego pozwala na zaoszczędzenie surowców. Proszę skorzystać z systemu selektywnej zbiórki odpadów i możliwości zwrotu. Opakowanie transportowe może zostać odebrane przez sprzedawcę Miele.

Utylizacja starego urządzenia

Urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają wiele cennych materiałów. Zawierają one również określone substancje, mieszaniny i podzespoły, które były wymagane do ich działania i zapewnienia bezpieczeństwa. Wyrzucone do śmieci lub poddane niewłaściwej obróbce mogą zagrażać zdrowiu ludzi oraz środowisku. Dlatego w żadnym razie nie wolno wyrzucać starego urządzenia do śmieci mieszanych.

Zamiast tego należy przekazać stare urządzenie do systemu nieodpłatnego zbierania i utylizacji starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, w punktach prowadzonych przez gminę, sprzedawcę lub firmę Miele. Za usunięcie ewentualnych danych osobowych z utylizowanego urządzenia zgodnie z obowiązującym prawem odpowiada użytkownik. Są Państwo prawnie zobowiązani do usunięcia z urządzenia wszelkich baterii i akumulatorów oraz źródeł światła, które można wyjąć bez zniszczenia i nie są wbudowane do urządzenia na stałe. Należy je dostarczyć do odpowiedniego miejsca zbierania, gdzie zostaną nieodpłatnie przyjęte. Proszę zatroszczyć się o to, żeby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.

Piekarnik



① Elementy sterowania

② Grzałka grzania górnego/grilla

③ Katalitycznie emaliowana ścianka tylna

④ Otwór zasysania dla dmuchawy z umieszczoną z tyłu grzałką pierścieniową

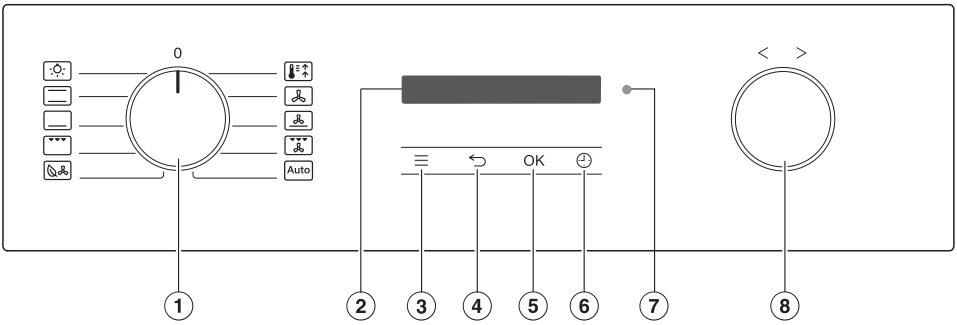
⑤ Prowadnice boczne z 3 poziomami wsuwania

⑥ Dno komory ze znajdującą się pod nim grzałką grzania dolnego

⑦ Rama frontowa z tabliczką znamionową

⑧ Drzwiczki

Elementy sterowania piekarnika



① Programator
do wybierania programów

② Wyświetlacz
do wyświetlania godziny i informacji dotyczących obsługi

③ Przycisk dotykowy ≡
do wywoływania ustawień

④ Przycisk dotykowy ⮌
do stopniowego cofania w menu

⑤ Przycisk dotykowy *OK*
do wywoływania funkcji i zapamiętywania ustawień

⑥ Przycisk dotykowy ◷
do ustawiania czasu minutnika, czasu trwania albo czasu startu lub zakończenia procesu przyrządzania

⑦ Złącze optyczne
(tylko dla serwisu Miele)

⑧ Pokrętło wyboru < >
do ustawiania czasów, temperatur i do wybierania punktów menu

Pokrętło wyboru programów

Za pomocą pokrętła wyboru programów wybiera się programy i włącza oddzielnie oświetlenie komory gotowania.

Można je obracać dookoła w prawo i w lewo.

Programy

- Oświetlenie
- Grzanie górne i dolne
- Grzanie dolne
- Grill duży
- Termonawiew Eco
- Booster
- Termonawiew Plus
- Intensywny
- Grill z nawiewem
- Auto Programy automatyczne

Wyświetlacz

Na wyświetlaczu pokazywana jest godzina lub różne informacje dotyczące programów, temperatur, czasów przyrządzania, programów automatycznych i ustawień.

Pokrętło wyboru < >

Pokrętło wyboru można obracać dookoła w prawo i w lewo.

Wartości na wyświetlaczu takie jak temperatury i czasy zwiększa się przez obrót w prawo > lub zmniejsza przez obrót w lewo <.

Ponadto pokrętło wyboru można zastosować do przewijania na wyświetlaczu list wyboru dla ustawień i programów automatycznych.

Przez obrót w prawo > przewija się listę wyboru do dołu, przez obrót w lewo < do góry.

Przyciski dotykowe

Przyciski dotykowe reagują na kontakt z palcem. Każde dotknięcie zostaje potwierdzone dźwiękiem. Ten dźwięk przycisków można wyłączyć poprzez przycisk dotykowy ≡ | Głośność | Dźwięk przycisków.

Elementy sterowania piekarnika

Przyciski dotykowe pod wyświetlaczem

Przycisk dotykowy	Funkcja
≡	Za pomocą tego przycisku dotykowego wywołuje się ustawienia, gdy pokrętło wyboru programów znajduje się na pozycji **0** lub na pozycji Oświetlenie ☼.
↩	W zależności od tego, w którym menu się Państwo znajdują, za pomocą tego przycisku dotykowego można się dostać z powrotem do nadrzędnego menu lub do menu głównego.
OK	Wybierając ten przycisk dotykowy wywołuje się funkcje jak np. czas minutnika, zapamiętuje zmienione wartości lub ustawienia albo potwierdza wskazówki.
⏲	Gdy nie odbywa się żaden proces przyrządzania, za pomocą tego przycisku dotykowego można w każdej chwili ustawić minutnik (np. do gotowania jajek). Gdy równocześnie odbywa się proces przyrządzania, można ustawić czas minutnika, czas trwania i czas startu lub zakończenia procesu.

Symbole

Na wyświetlaczu mogą być pokazywane następujące symbole:

Symbol	Znaczenie
i	Ten symbol oznacza dodatkowe informacje i wskazówki dotyczące obsługi. To okienko informacyjne należy potwierdzić za pomocą *OK*.
🔔	Minutnik
✓	„Ptaszek“ oznacza aktualne ustawienie.
▮▮▮▮▭▭▭	Niektóre ustawienia, jak np. jasność wyświetlacza lub głośność dźwięków, ustawia się poprzez pasek segmentowy.
🔒	Blokada uruchomienia zapobiega niezamierzonemu włączeniu piekarnika (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Blokada uruchomienia 🔒“).
📱	Zdalne sterowanie (wyświetlane tylko wtedy, gdy dysponują Państwo systemem Miele@home i zostało wybrane ustawienie Zdalne sterowanie | Wł.)

Wybieranie programu

- Obrócić pokrętło wyboru programów na żądany program.

Na wyświetlaczu pojawia się temperatura proponowana.

- Zmienić zaproponowaną temperaturę za pomocą pokrętła wyboru < >, jeśli potrzeba.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Zmiana programu

Podczas przyrządzania można przełączyć na inny program.

- Obrócić pokrętło wyboru programów na nowy program.

Ustawione czasy gotowania zostają skasowane.

Wprowadzanie wartości liczbowych

Liczby, które można zmienić, są podświetlone.

- Obrócić pokrętło wyboru < > w prawo lub w lewo, żeby zmienić liczbę.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Zmieniona liczba zostaje zapamiętana.

Wybieranie punktu menu na liście wyboru

- W przypadku wybrania ≡, ◷ i Auto zostaje wyświetlone przynależne menu.
  Przewijać listę wyboru za pomocą pokrętła wyboru < >, aż pojawi się żądany punkt menu.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Zmiana ustawienia na liście wyboru

Aktualne ustawienie jest zaznaczone „ptaszkiem“ ✓.

- Obrócić pokrętło wyboru < > w prawo lub w lewo, aż pojawi się żądana wartość lub żądane ustawienie.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Ustawienie zostaje zapamiętane. Urządzenie przechodzi z powrotem do nadrzędnego menu.

Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego

Niektóre ustawienia są prezentowane za pomocą paska segmentowego ■■■■□□□. Gdy wszystkie segmenty są wypełnione, wybrana jest maksymalna wartość.

Gdy wypełniony jest tylko jeden lub żaden segment, wybrana jest minimalna wartość lub ustawienie jest wyłączone (np. głośność).

- Obrócić pokrętło wyboru < > w prawo lub w lewo, aż pojawi się żądane ustawienie.
- Potwierdzić wybór za pomocą *OK*.

Ustawienie zostaje zapamiętane. Urządzenie przechodzi z powrotem do nadrzędnego menu.

Modele opisane w tej instrukcji użytkowania i montażu są wymienione na okładce z tyłu.

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa jest widoczna na ramie frontowej przy otwartych drzwiczkach.

Znajduje się tam oznaczenie modelu, numer fabryczny oraz dane przyłączeniowe (napięcie/częstotliwość/maksymalna moc przyłączeniowa).

Proszę przygotować te informacje w razie wystąpienia pytań lub problemów, żeby uzyskać konkretną pomoc od firmy Miele.

Zakres dostawy

- instrukcja użytkowania i montażu do obsługi funkcji piekarnika
- śruby do zamocowania piekarnika w szafce do zabudowy
- różne wyposażenie

Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem i wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie jest uzależnione od modelu.

Zasadniczo Państwa piekarnik dysponuje prowadnicami bocznymi, blachą uniwersalną i rusztem do pieczenia/smażenia (w skrócie: rusztem).

W zależności od modelu piekarnik może być jednak ponadto wyposażony w inne, wymienione tutaj elementy wyposażenia.

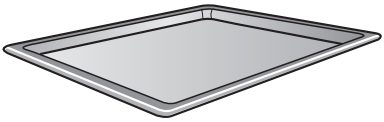
Wszystkie wymienione elementy wyposażenia, jak również środki do czyszczenia i pielęgnacji, są dostosowane do piekarników Miele.
Można je nabyć w sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele lub w sklepach specjalistycznych Miele.
Przy zamówieniu należy podać oznaczenie modelu posiadanego piekarnika i oznaczenie wybranego wyposażenia.

Prowadnice boczne

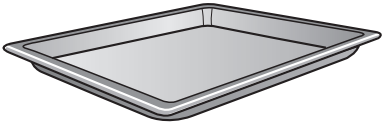
W komorze urządzenia po prawej i lewej stronie znajdują się prowadnice boczne z poziomami 3 1 do wsuwania wyposażenia.
Oznaczenie poziomów można odczytać na ramie frontowej.
Każdy poziom składa się z 2 leżących nad sobą prętów.
Wyposażenie (np. ruszt) wsuwa się pomiędzy pręty.
Prowadnice boczne mogą zostać zdemontowane (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip“).

Blacha do pieczenia, blacha uniwersalna i ruszt z zabezpieczeniem przed wypadnięciem

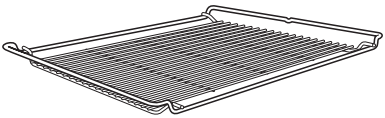
Blacha do pieczenia HBB 71:



Blacha uniwersalna HUBB 71:



Ruszt HBBR 71:



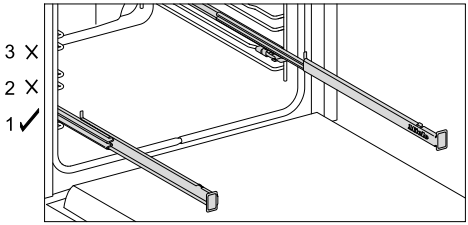
Te elementy wyposażenia należy zawsze wsuwać pomiędzy pręty jednego poziomu w prowadnicach bocznych.

Wsuwać ruszt zawsze powierzchnią ustawczą do dołu.

Na krótszej stronie tego wyposażenia znajduje się umieszczone pośrodku zabezpieczenie przed wypadnięciem. Zapobiega ono wypadnięciu wyposażenia z prowadnic bocznych przy częściowym wysunięciu.

Przy wsuwaniu pomiędzy pręty jednego poziomu blachy uniwersalnej z nałożonym rusztem, ruszt wsuwa się automatycznie powyżej.

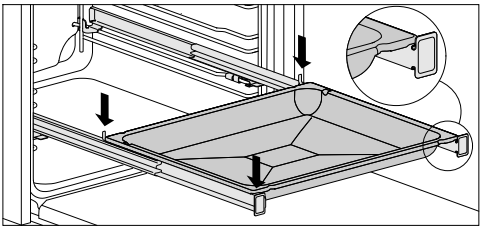
Wysuwy FlexiClip HFC 70-C

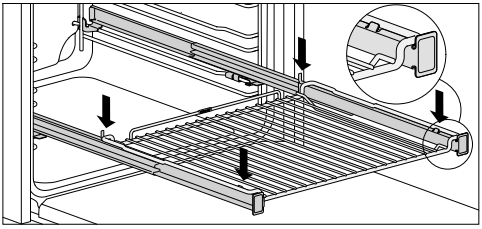


Wysuwy FlexiClip mogą zostać zamontowane wyłącznie na poziomie 1.

Wysuwy FlexiClip mogą zostać całkowicie wysunięte z komory urządzenia i umożliwiają dobry wgląd na potrawę.

Wsunąć całkowicie wysuwy FlexiClip, zanim umieści się na nich elementy wyposażenia.





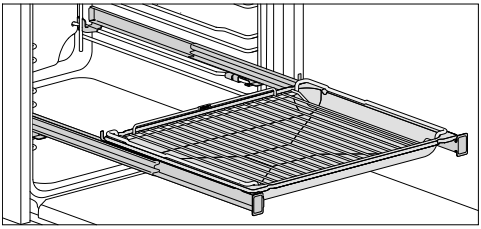
Aby wyposażenie nie zsunęło się przypadkowo, należy:

- Uważać na to, żeby elementy wyposażenia były zawsze ułożone pomiędzy przednimi i tylnymi wypustkami wysuw FlexiClip.
- Wsuwać ruszt na wysuwy FlexiClip zawsze powierzchnią ustawczą do dołu.

Maksymalne obciążenie wysuw FlexiClip wynosi 15 kg.

Ponieważ wysuwy FlexiClip montuje się na górnym pręcie poziomu wsuwania, zmniejsza się odstęp do znajdującego się powyżej poziomu. Zbyt mały odstęp może mieć wpływ na rezultaty procesów odbywających się w piekarniku.

Blachę uniwersalną z nałożonym rusztem można stosować na wysuwach FlexiClip.



- Wsunąć blachę uniwersalną z nałożonym rusztem na wysuwy FlexiClip. Przy wsuwaniu ruszt wślizguje się automatycznie pomiędzy pręty poziomu znajdującego się nad wysuwami FlexiClip.
- Przy wsuwaniu kolejnych elementów wyposażenia zachować od góry odstęp przynajmniej jednego poziomu wsuwania do wysuw FlexiClip.

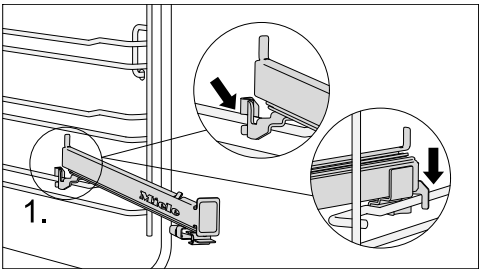
Montaż wysuw FlexiClip

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę gotowania i wyposażenie.
Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory gotowania i wyposażenia, zanim przystąpi się do montażu i demontażu wysuw FlexiClip.

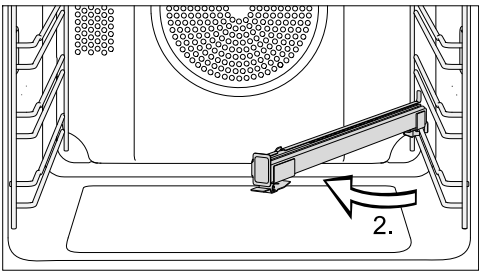
Jeden poziom prowadnic bocznych składa się z dwóch prętów. Wysuwy FlexiClip montuje się zawsze na górnym pręcie danego poziomu.

Wysuwę FlexiClip z napisem Miele należy zamontować po prawej stronie.

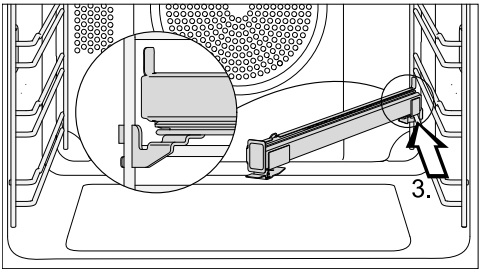
Nie rozkładać wysuw FlexiClip podczas montażu lub demontażu.



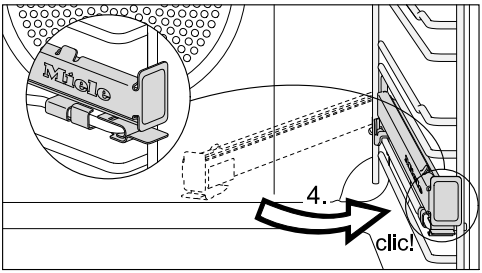
- Zaczepić wysuwę FlexiClip z przodu na górnym pręcie poziomu wsuwania (1.).



- Wychylić wysuwę FlexiClip w stronę środka komory gotowania (2.).



■ Wsunąć wysuwę FlexiClip ukośnie do tyłu wzdłuż górnego pręta aż do oporu (3.).



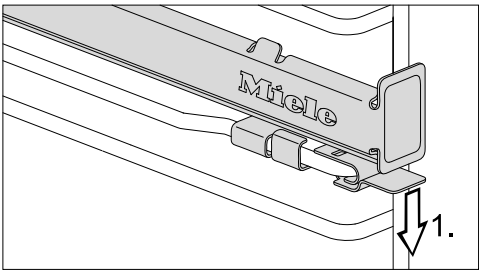
■ Przechylić wysuwę FlexiClip z powrotem w stronę prowadnicy bocznej i zatrzasnąć ją na górnym pręcie ze słyszalnym kliknięciem (4.).

Jeśli wysuwy FlexiClip blokują się po zakończeniu montażu, należy je jednokrotnie mocno wyciągnąć.

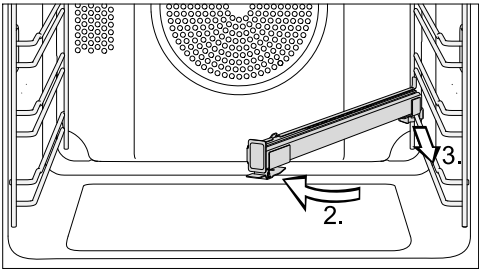
Demontaż wysuw FlexiClip

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.
Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do montażu i demontażu wysuw FlexiClip.

■ Wsunąć całkowicie wysuwę FlexiClip.



■ Nacisnąć do dołu wypustkę wysuwy FlexiClip (1.).



■ Przechylić wysuwę FlexiClip do środka komory (2.) i wyciągnąć ją do przodu wzdłuż górnego pręta (3.).

■ Podważyć wysuwę FlexiClip z pręta i ją wyjąć.

Okrągłe formy do pieczenia

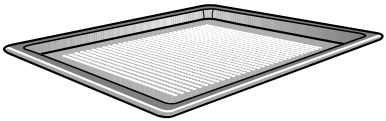
Okrągła forma do pieczenia bez perforacji HBF 27-1 nadaje się dobrze do przyrządzania pizzy, płaskich placków z ciasta drożdżowego lub zagniatanego, słodkiej i pikantnej tarty, zapiekanych deserów, płaskiego chleba lub do zapiekania mrożonego ciasta lub pizzy.

Okrągła forma do pieczenia z perforacją HBFP 27-1 została opracowana specjalnie do przyrządzania wypieków ze świeżego ciasta drożdżowego i twarogowo-olejowego, chleba i bułek.
Drobna perforacja poprawia przyrumienienie od spodu.
Można ją również zastosować do suszenia/odpestkowywania.

Emaliowana powierzchnia obu form do pieczenia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

- Wsunąć ruszt i umieścić na ruszcie okrągłą formę do pieczenia.

Blacha do pieczenia Gourmet, z perforacją HBBL 71



Blacha do pieczenia Gourmet z perforacją została opracowana specjalnie do przyrządzania wypieków ze świeżego ciasta drożdżowego i twarogowo-olejowego, chleba i bułek.
Drobna perforacja poprawia przyrumienienie od spodu.
Blachę do pieczenia Gourmet można także zastosować do suszenia/odpestkowywania.

Emaliowana powierzchnia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

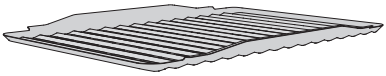
Takie same możliwości zastosowania oferuje również **okrągła forma do pieczenia z perforacją HBFP 27-1**.

Kamień do pieczenia HBS 70

Kamień do pieczenia umożliwia uzyskanie optymalnego rezultatu pieczenia w przypadku potraw, które powinny posiadać spód przypieczony na krucho, jak pizza, kołacz, chleb, bułki, pikantne pieczywo itp.
Kamień do pieczenia jest wykonany z żaroodpornej ceramiki i jest szkliwiony. Do nakładania i zdejmowania potraw służy dostarczona wraz z kamieniem łopatka z surowego drewna.

- Wsunąć ruszt i umieścić na ruszcie kamień do pieczenia.

Blacha do pieczenia i grillowania HGBB 71



Blachę do pieczenia i grillowania wkłada się do blachy uniwersalnej.
Przy grillowaniu lub pieczeniu chroni ona sok skapujący z mięsa przed przypaleniem, tak że może on jeszcze zostać wykorzystany.

Emaliowana powierzchnia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

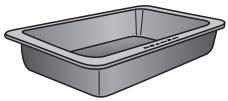
Brytfanna Gourmet HUB
Pokrywa brytfanny HBD

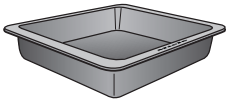
Brytfanny Gourmet Miele w przeciwieństwie do innych brytfann mogą zostać wsunięte bezpośrednio w prowadnice boczne. Są one wyposażone, tak jak ruszt, w zabezpieczenie przed wypadnięciem.
Powierzchnia brytfann jest pokryta powłoką z efektem nieprzywierania.

Brytfanny Gourmet są dostępne w różnych głębokościach. Długość i szerokość są takie same.

Pasujące pokrywy są do nabycia oddzielnie. Przy dokonywaniu zakupu proszę podać oznaczenie modelu.

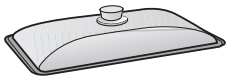
Głębokość: 22 cm	**Głębokość: 35 cm***
HUB 5000-M HUB 5001-M**	HUB 5001-XL**

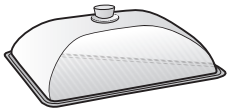




HBD 60-22

HBD 60-35

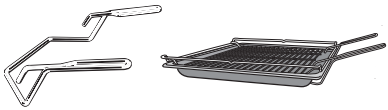




* W komorach z 3 poziomami nie można zastosować brytfanny razem z pokrywą, ponieważ ich całkowita wysokość przekroczy wówczas dostępną wysokość komory urządzenia.

** do indukcyjnych płyt grzejnych

Uchwyt do wyjmowania HEG



Uchwyt do wyjmowania ułatwia wyjmowanie blachy uniwersalnej, blachy do pieczenia i rusztu.

Wyposażenie z emalią katalityczną

Ścianka tylna
Proszę zamówić tę część zamienną, gdy emalia katalityczna utraci swe własności przez nieprawidłowe obchodzenie się z nią lub silne zabrudzenie.

Przy zamówieniu należy koniecznie podać oznaczenie modelu posiadanego piekarnika.

Akcesoria do czyszczenia i konserwacji

- uniwersalna ściereczka mikrofazowa Miele
- środek do czyszczenia piekarników Miele

Zabezpieczenia

- **Blokada uruchomienia 🔒**
  (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Blokada uruchomienia 🔒“)
- **Wentylator chłodzący**
  (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Przedłuż. pracy wentyl.“)
- **Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa**
  Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa zostaje uaktywnione, gdy piekarnik jest używany przez niezwykle długi okres czasu. Długość tego okresu zależy od wybranego programu.
- **Wentylowane drzwiczki**
  Drzwiczki są skonstruowane z szyb szklanych z powłoką częściowo odbijającą ciepło. Podczas pracy urządzenia przez drzwiczki prowadzone jest dodatkowo powietrze, tak że zewnętrzna szyba drzwiczek pozostaje chłodna.
  Drzwiczki można zdjąć i rozebrać do czyszczenia (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“).

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean odznaczają się znakomitym efektem nieprzywierania i niezwykle łatwym czyszczeniem.

Przyrządzane potrawy dają się łatwo oddzielić. Zabrudzenia po pieczeniu i smażeniu można łatwo usunąć.

Na powierzchniach uszlachetnionych powłoką PerfectClean można kroić i dzielić potrawy.

Nie stosować noży ceramicznych, ponieważ zarysują one powierzchnię uszlachetnioną powłoką PerfectClean.

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean są w utrzymaniu porównywalne do szkła.
Proszę przeczytać wskazówki w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja“, żeby zachować zalety efektu nieprzywierania i niezwykle łatwego czyszczenia.

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean:

- komora urządzenia
- blacha uniwersalna
- blacha do pieczenia
- blacha do pieczenia i grillowania
- blacha do pieczenia Gourmet, z perforacją
- okrągła forma do pieczenia
- okrągła forma do pieczenia, z perforacją

Miele@home

Państwa piekarnik jest wyposażony w zintegrowany moduł WiFi.

Aby z niego korzystać, potrzebne są:

- sieć WiFi
- aplikacja Miele
- konto użytkownika Miele
  Konto użytkownika można utworzyć poprzez aplikację Miele.

Aplikacja Miele przeprowadzi Państwa przez proces tworzenia połączenia pomiędzy piekarnikiem i domową siecią WiFi.

Po połączeniu piekarnika z siecią WiFi, korzystając z aplikacji można przykładowo przeprowadzić następujące działania:

- wywołać informacje o stanie roboczym swojego urządzenia
- wywołać wskazówki dotyczące procesów odbywających się w piekarniku
- zakończyć odbywający się proces przyrządzania

Połączenie piekarnika z siecią WiFi zwiększa zużycie energii, także wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

Proszę się upewnić, że w miejscu ustawienia piekarnika dostępna jest lokalna sieć WiFi o wystarczającej mocy sygnału.

Dostępność połączenia WiFi

Połączenie WiFi współdzieli zakres częstotliwości z innymi urządzeniami (np. kuchnia mikrofalowa, zdalnie sterowane zabawki). Z tego powodu mogą wystąpić czasowe lub całkowite zakłócenia połączenia. Dlatego nie można zagwarantować stałej dostępności oferowanych funkcji.

Dostępność Miele@home

Możliwość korzystania z aplikacji Miele zależy od dostępności serwisu Miele@home w Państwa kraju.

Serwis Miele@home nie jest dostępny w każdym kraju.

Informacje o dostępności można uzyskać na stronie internetowej www.miele.com.

Aplikacja Miele

Aplikację Miele można bezpłatnie pobrać z Apple App Store® lub z Google Play Store™.

Pobierz w App Store

POBIERZ Z Google Play

Ustawienia podstawowe

Przy pierwszym uruchomieniu należy dokonać poniższych ustawień. Te ustawienia mogą zostać zmienione w późniejszym terminie (patrz rozdział „Ustawienia“).

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy.
Piekarnika należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jego bezpieczną pracę.

Piekarnik włącza się automatycznie po podłączeniu do sieci elektrycznej. Na wyświetlaczu pojawia się 12:00.

- Obrócić pokrętło wyboru programów na Booster.

Na wyświetlaczu pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe.

Ustawianie języka

- Wybrać żądany język.

Jeśli przez przeoczenie zostanie wybrany niezrozumiały język, należy postępować zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „Ustawienia“, punkt „Język“.

Ustawianie lokalizacji

- Wybrać żądaną lokalizację.

Konfiguracja Miele@home

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Konfig. „Miele@home“.

- Gdy Miele@home ma zostać skonfigurowane od razu, potwierdzić za pomocą *OK*.
- Jeśli konfiguracja ma zostać odłożona na później, wybrać Pominięcie i potwierdzić za pomocą *OK*.
  Informacje dotyczące późniejszej konfiguracji można znaleźć w rozdziale „Ustawienia“, punkt „Miele@home“.
- Jeśli Miele@home ma zostać skonfigurowane natychmiast, wybrać żądaną metodę połączenia.

Wyświetlacz i aplikacja Miele przeprowadzą Państwa przez dalsze kroki.

Ustawianie godziny

- Ustawić aktualny czas w godzinach i minutach.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Kończenie pierwszego uruchomienia

- Postępować zgodnie z ewentualnymi dalszymi wskazówkami na wyświetlaczu.
- Obrócić pokrętło wyboru programów na pozycję **0**.

Pierwsze uruchomienie jest zakończone.

Pierwsze nagrzewanie piekarnika

Przy pierwszym nagrzewaniu piekarnika mogą wystąpić nieprzyjemne zapachy. Można je usunąć, nagrzewając pusty piekarnik przynajmniej przez jedną godzinę.

W czasie procesu nagrzewania należy się zatroszczyć o dobrą wentylację kuchni.
Proszę zapobiec przedostawaniu się zapachów do innych pomieszczeń.

- Usunąć ew. naklejki lub folie ochronne z piekarnika i wyposażenia.
- Przed nagrzewaniem wyczyścić komorę urządzenia wilgotną ściereczką z ewentualnego kurzu i resztek opakowania.
- Zamontować wysuwy FlexiClip (jeśli występują) na prowadnicach bocznych i wsunąć wszystkie blachy oraz ruszt.
- Wybrać program Booster.

Pojawia się temperatura proponowana (160 °C).

Włącza się grzanie w komorze gotowania, oświetlenie i wentylator chłodzący.

- Wybrać maksymalną możliwą temperaturę (250 °C).
- Nagrzewać piekarnik przynajmniej przez jedną godzinę.
- Po nagrzewaniu obrócić pokrętło wyboru programów na pozycję **0**.

Czyszczenie komory urządzenia po pierwszym nagrzewaniu

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.
Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do czyszczenia ręcznego.

- Wyjąć z komory urządzenia całe wyposażenie i umyć je ręcznie (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“).
- Wyczyścić komorę ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą ściereczką gąbkową lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofazową.
- Wytrzeć powierzchnie do sucha miękką ściereczką.

Drzwiczki zamknąć dopiero wtedy, gdy komora urządzenia będzie sucha.

Przegląd ustawień

Punkt menu	Możliwe ustawienia
Język ⚑	... | deutsch | english | ... Lokalizacja
Godzina	Wskazania Wł.* | Wył. | wyłączenie nocne Format czasu 12-godz. | 24-godz.* Ustawianie
Wyświetlacz	Jasność ■■■■□□□
Głośność	Dźwięki sygnałów Melodie* ■■■■□□□ Dźwięk solo ■■■■■■■■□□□□□□□ Dźwięk przycisków ■■■■□□□
Jednostki	Temperatura °C* | °F
Temp. proponowane	
Przedłuż. pracy wentyl.	Sterowanie temperat.* sterowanie czasowe
Czas pracy	
Blokada uruchomienia 🔒	Wł. | Wył.*
Miele@home	Aktywacja | Dezaktywacja Status połączenia Nowe połączenie Przywracanie Łączenie
Zdalne sterowanie	Wł.* | Wył.
Aktualizacja zdalna	Wł.* | Wył.
Wersja oprogramowania	
Handel	Tryb pokazowy Wł. | Wył.*
Ustawienia fabryczne	Ustawienia urządzenia Temp. proponowane

* Ustawienie fabryczne

Wywoływanie menu „Ustawienia“

Za pomocą przycisku dotykowego ≡ można wywołać menu „Ustawienia“ i spersonalizować swój piekarnik, dostosowując ustawienia fabryczne do swoich potrzeb.

- Obrócić pokrętło wyboru programów na pozycję **0** lub na pozycję Oświetlenie [☼].
- Wybrać przycisk dotykowy ≡.

Pojawia się lista wyboru ustawień.

- Wybrać żądane ustawienie za pomocą pokrętła wyboru < >.

Teraz można sprawdzić lub zmienić ustawienia.

- W celu opuszczenia menu ponownie wybrać przycisk dotykowy ≡.

Język ⚑

Tutaj można ustawić swój język i lokalizację.

Po dokonaniu wyboru i potwierdzeniu na wyświetlaczu od razu pojawia się wybrany język.

Wskazówka: Jeśli przez przeoczenie zostanie wybrany niezrozumiały język, proszę wybrać przycisk dotykowy ≡. Orientując się po symbolu ⚑ można się dostać z powrotem do podmenu Język ⚑.

Godzina

Wskazania

Wybrać sposób wyświetlania godziny dla wyłączonego urządzenia:

- Wł.
  Godzina jest zawsze pokazywana na wyświetlaczu.
- Wył.
  Wyświetlacz zostaje wygaszony, żeby zaoszczędzić energię.
- wyłączenie nocne
  Aby zaoszczędzić energię, aktualny czas będzie pokazywany na wyświetlaczu tylko od godziny 5 do 23.
  W pozostałym czasie wyświetlacz będzie ciemny.

Format czasu

Godzina może być wyświetlana w formacie 24- lub 12-godz. (24-godz. lub 12-godz.).

Ustawianie

Tutaj ustawia się godziny i minuty.

Po awarii zasilania aktualna godzina zostaje wyświetlona ponownie. Godzina jest pamiętana przez ok. 5 minut.

Wyświetlacz

Jasność

Jasność wyświetlacza jest prezentowana na pasku segmentowym.

- ■■■■■■■
  maksymalna jasność
- ■▫▫▫▫▫▫
  minimalna jasność

Głośność

Dźwięki sygnałów

Gdy sygnały dźwiękowe są włączone, sygnał rozlega się po osiągnięciu ustawionej temperatury i po upływie ustawionego czasu.

Melodie

Na koniec procesu w odstępach czasowych rozlega się wielokrotnie melodia.

Głośność tej melodii jest prezentowana na pasku segmentowym.

- ▮▮▮▮▮▮▮
  maksymalna głośność
- ⊏⊐
  melodia jest wyłączona

Dźwięk solo

Na koniec procesu przez określony czas rozlega się ciągły sygnał.

Wysokość tego pojedynczego dźwięku jest prezentowana na pasku segmentowym.

- ▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮
  maksymalna wysokość dźwięku
- ⊏⊐
  minimalna wysokość dźwięku

Dźwięk przycisków

Głośność dźwięku przycisków, który rozlega się przy każdym naciśnięciu przycisku dotykowego, jest prezentowana na pasku segmentowym.

- ▮▮▮▮▮▮▮
  maksymalna głośność
- ⊏⊐
  dźwięk przycisków jest wyłączony

Jednostki

Temperatura

Temperaturę można ustawiać w stopniach Celsjusza (°C) lub stopniach Fahrenheita (°F).

Temp. proponowane

Zmiana temperatur proponowanych ma sens, jeśli często pracuje się z innymi temperaturami.

Gdy tylko zostanie wywołany ten punkt menu, pojawia się lista wyboru programów wraz z temperaturami proponowanymi.

- Wybrać żądany program.
- Zmienić temperaturę proponowaną.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Przedłuż. pracy wentyl.

Po zakończeniu procesu wentylator chłodzący pozostaje włączony, żeby w komorze urządzenia, na panelu sterowania lub na sąsiadujących szafkach nie osadzała się wilgoć.

- Sterowanie temperat.
  Wentylator chłodzący zostanie wyłączony przy temperaturze w komorze urządzenia niższej niż ok. 70 °C.
- sterowanie czasowe
  Wentylator chłodzący zostanie wyłączony po ok. 25 minutach.

Woda kondensacyjna może spowodować uszkodzenia zabudowy meblowej i blatu roboczego, a w piekarniku może wystąpić korozja.

Gdy w komorze urządzenia jest utrzymywana w cieple potrawa, przy ustawieniu sterowanie czasowe wzrasta wilgotność, co prowadzi do zaparowania panelu sterowania, skraplania wilgoci pod blatem roboczym lub do osadzania wilgoci na frontach meblowych.

Nie utrzymywać żadnych potraw w cieple w komorze urządzenia przy ustawieniu sterowanie czasowe.

Czas pracy

Po wybraniu Czas pracy można sprawdzić łączną ilość godzin pracy piekarnika.

Blokada uruchomienia 🔒

Blokada uruchomienia zapobiega niezamierzonemu włączeniu piekarnika.

Czas minutnika można również nadal bezpośrednio ustawić przy uaktywnionej blokadzie uruchomienia.

Blokada uruchomienia pozostaje zachowana także po zaniku zasilania.

- Wł.
  Blokada uruchomienia jest uaktywniona. Zanim będzie można korzystać z piekarnika, naciskać przycisk dotykowy *OK* przynajmniej przez 6 sekund.
- Wył.
  Blokada uruchomienia jest zdezaktywowana. Można korzystać z piekarnika tak jak zwykle.

Miele@home

Piekarnik należy do urządzeń domowych zdolnych do komunikacji w systemie Miele@home. Piekarnik jest fabrycznie wyposażony w moduł komunikacyjny WiFi i może się komunikować bezprzewodowo.

Istnieje kilka możliwości, żeby połączyć piekarnik ze swoją siecią WiFi. Zalecamy łączenie piekarnika z siecią WiFi za pomocą aplikacji Miele lub poprzez WPS.

- Aktywacja
  To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest zdezaktywowane. Funkcja WiFi zostaje z powrotem włączona.
- Dezaktywacja
  To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest aktywne. Miele@home pozostaje skonfigurowane, funkcja WiFi zostaje wyłączona.
- Status połączenia
  To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest aktywne. Na wyświetlaczu pojawiają się informacje takie jak jakość odbioru WiFi, nazwa sieci i adres IP.
- Nowe połączenie
  To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy sieć WiFi jest już skonfigurowana. Resetuje ono ustawienia sieci i natychmiast konfiguruje nowe połączenie sieciowe.
- Przywracanie
  To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy sieć WiFi jest już skonfigurowana. Funkcja WiFi zostaje wyłączona i połączenie z siecią WiFi zostaje przywrócone do ustawień fabrycznych. Aby można było korzystać z Miele@home, należy najpierw skonfigurować połączenie z siecią WiFi.
  Zresetować ustawienia sieciowe w przypadku utylizacji lub sprzedaży albo nabycia używanego piekarnika. Tylko w ten sposób można zagwarantować, że wszystkie dane osobiste zostaną usunięte i poprzedni użytkownik nie będzie miał więcej dostępu do urządzenia.
- Łączenie
  To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy nie ma jeszcze żadnego połączenia z siecią WiFi. Aby można było korzystać z Miele@home, należy najpierw od nowa skonfigurować połączenie z siecią WiFi.

Zdalne sterowanie

Gdy na urządzeniu mobilnym została zainstalowana aplikacja Miele, dostępny jest system Miele@home i uaktywniona jest funkcja zdalnego sterowania (Wł.), można, w zależności od wybranego programu, ustawić temperaturę i czasy gotowania, wywołać wskazówki dotyczące procesów gotowania lub zakończyć trwający proces gotowania.

W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci piekarnik ma zapotrzebowanie maks. 2 W.

Aktualizacja zdalna

Punkt menu Aktualizacja zdalna jest pokazywany i możliwy do wybrania tylko wtedy, gdy spełnione są warunki dla korzystania z Miele@home (patrz rozdział „Pierwsze uruchomienie“, punkt „Miele@home“).

Oprogramowanie piekarnika może zostać zaktualizowane poprzez aktualizację zdalną (RemoteUpdate). Jeśli dostępna jest aktualizacja dla piekarnika, wówczas zostanie ona automatycznie pobrana przez piekarnik. Instalacja aktualizacji nie odbywa się jednak automatycznie, lecz musi zostać uruchomiona ręcznie.

Jeśli aktualizacja nie zostanie zainstalowana, można korzystać z piekarnika tak jak zwykle. Miele zaleca jednak, żeby zainstalować aktualizację.

Włączanie/Wyłączanie

Fabrycznie funkcja Aktualizacja zdalna (RemoteUpdate) jest włączona. Dostępna aktualizacja zostanie automatycznie pobrana i będzie musiała zostać uruchomiona przez użytkownika.

Proszę wyłączyć funkcję Aktualizacja zdalna (RemoteUpdate), jeśli aktualizacje nie mają być pobierane automatycznie.

Przebieg aktualizacji zdalnej

Informacje o zawartości i zakresie aktualizacji zdalnej są przedstawione w aplikacji Miele.

Jeśli jakaś aktualizacja jest dostępna, na wyświetlaczu Państwa piekarnika pojawia się komunikat.

Aktualizację można zainstalować natychmiast lub przesunąć instalację na później. Po ponownym włączeniu piekarnika pojawi się wówczas przypomnienie.

Jeśli nie chcą Państwo instalować aktualizacji, proszę wyłączyć funkcję Aktualizacja zdalna (RemoteUpdate).

Aktualizacja może potrwać kilka minut.

Przy aktualizacjach zdalnych należy zwrócić uwagę na następujące zasady:

- Dopóki nie pojawi się żaden komunikat, nie jest dostępna żadna aktualizacja.
- Nie można wycofać zainstalowanej aktualizacji.
- Nie wyłączać piekarnika podczas aktualizacji. W przeciwnym razie aktualizacja zostanie przerwana i nie będzie zainstalowana.
- Niektóre aktualizacje oprogramowania mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez serwis Miele.

Wersja oprogramowania

Wersja oprogramowania jest przeznaczona dla serwisu Miele. Dla prywatnego użytku te informacje nie są potrzebne.

Handel

Ta funkcja umożliwia sprzedawcom prezentację piekarnika bez grzania. Do prywatnego użytku to ustawienie nie jest potrzebne.

Tryb pokazowy

Gdy piekarnik zostanie włączony przy uaktywnionym trybie pokazowym, pojawia się wskazówka Tryb pokazowy aktywny. Urządzenie nie grzeje.

- Wł.
  Tryb pokazowy zostanie uaktywniony, gdy przycisk dotykowy *OK* będzie naciskany przynajmniej przez 4 sekundy.
- Wył.
  Tryb pokazowy zostanie zdezaktywowany, gdy przycisk dotykowy *OK* będzie naciskany przynajmniej przez 4 sekundy. Można korzystać z piekarnika tak jak zwykle.

Ustawienia fabryczne

- Ustawienia urządzenia
  Wszystkie ustawienia zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych.
- Temp. proponowane
  Zmienione temperatury proponowane zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych.

Korzystanie z funkcji Minutnik

Minutnik 🔔 można ustawić do nadzorowania oddzielnych procesów, np. do gotowania jajek.

Minutnik można również wykorzystać, gdy ustawione są równocześnie czasy automatycznego włączenia lub wyłączenia procesu przyrządzania (np. jako przypomnienie, żeby przyprawić potrawę lub polać ją w trakcie przyrządzania).

Maksymalny możliwy do ustawienia czas minutnika wynosi 59:59 min.

Ustawianie czasu minutnika

Przykład: Chcieliby Państwo ugotować jajka i ustawić minutnik na 6 minut i 20 sekund.

- Wybrać przycisk dotykowy ⏲.
- Gdy równocześnie odbywa się jakiś program, wybrać Minutnik.

Na wyświetlaczu pojawia się Ustawianie 00:00 min.

- Ustawić 06:20 za pomocą pokrętła wyboru < >.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Czas minutnika zostaje zapamiętany.

Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetlany jest symbol 🔔 i upływający czas minutnika zamiast aktualnej godziny.

Gdy jednocześnie odbywa się jakiś proces **bez** ustawionego czasu trwania, wyświetlane jest 🔔 i upływający czas minutnika, gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.

Gdy jednocześnie odbywa się jakiś proces **z** ustawionym czasem trwania, czas minutnika jest odliczany w tle, ponieważ czas trwania ma pierwszeństwo na wyświetlaczu.

Gdy znajdują się Państwo w jakimś menu, czas minutnika jest odliczany w tle.

Po upływie czasu minutnika miga 🔔, rozlega się sygnał i czas jest odliczany w górę do maksymalnie 59:59 min.

- Wybrać przycisk dotykowy ⏲.

Sygnały akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

Zmiana czasu minutnika

- Wybrać przycisk dotykowy ⏲.
- Gdy równocześnie odbywa się przyrządzanie, wybrać Minutnik.
- Wybrać Zmiana.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Pojawia się czas minutnika.

- Zmienić czas minutnika.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Zmieniony czas minutnika zostaje zapamiętany.

Kasowanie czasu minutnika

- Wybrać przycisk dotykowy ⏲.
- Gdy równocześnie odbywa się przyrządzanie, wybrać Minutnik.
- Wybrać Kasowanie.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Czas minutnika zostaje skasowany.

Programy	Wartość proponowana	Zakres
Termonawiew Plus	160 °C	30–250 °C
Intensywny	170 °C	50–250 °C
Termonawiew Eco	190 °C	100–250 °C
Booster	160 °C	100–250 °C
Grzanie górne i dolne	180 °C	30–280 °C
Grzanie dolne	190 °C	100–280 °C
Grill duży	240 °C	200–300 °C
Grill z nawiewem	200 °C	100–260 °C
Programy automatyczne Auto		

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Procesy przyrządzania

- Wyjąć z komory urządzenia całe wyposażenie, które nie będzie potrzebne podczas procesu pieczenia.
- Z reguły należy wybrać najniższą temperaturę podaną w przepisie lub w tabeli ustawień i sprawdzić potrawę po upływie najkrótszego podanego czasu.
- Rozgrzewać wstępnie komorę urządzenia tylko wtedy, gdy jest to wymagane w przepisie lub w tabeli ustawień.
- W miarę możliwości nie otwierać drzwiczek podczas trwania programu.
- Stosować najlepiej matowe, ciemne formy do pieczenia i naczynia do gotowania z nie odbijających materiałów (stal emaliowana, szkło żaroodporne, powlekany odlew aluminiowy). Błyszczące materiały jak stal szlachetna lub aluminium odbijają ciepło, które z tego powodu gorzej dociera do potrawy. Nie przykrywać również dna komory urządzenia lub rusztu odbijającą ciepło folią aluminiową.
- Proszę monitorować czas trwania procesu, żeby uniknąć marnowania energii przy przyrządzaniu produktów spożywczych.
  Ustawić czas przyrządzania lub zastosować pieczeniomierz, jeśli występuje.
- Do wielu potraw można zastosować program Termonawiew Plus. Można w nim zastosować niższe temperatury niż w programie Grzanie górne i dolne, ponieważ ciepło jest natychmiast rozprowadzane w komorze urządzenia. Ponadto można piec na kilku poziomach równocześnie.
- Termonawiew Eco to innowacyjny program, który nadaje się do małych ilości jak np. pizza mrożona, zapiekanki z bułki lub racuszki, ale również do dań mięsnych i pieczeni. Przyrządzanie jest energooszczędne z optymalnym wykorzystaniem ciepła. Przy przyrządzaniu na jednym poziomie oszczędza się do 30% energii przy porównywalnie dobrych rezultatach. Nie otwierać drzwiczek podczas trwania programu.
- Do potraw grillowych należy w miarę możliwości stosować program Grill z nawiewem. Grillowanie odbywa się wówczas z niższą temperaturą niż w innych programach grillowych przy maksymalnym ustawieniu temperatury.
- Jeśli to możliwe, przyrządzać równocześnie kilka potraw. Ustawić je obok siebie lub na różnych poziomach.
- Potrawy, których nie można przyrządzać równocześnie, w miarę możliwości należy przyrządzać bezpośrednio po sobie, żeby wykorzystać już istniejące ciepło.

Wykorzystanie ciepła resztkowego

- W przypadku procesów przyrządzania z temperaturami przekraczającymi 140 °C i czasami przyrządzania dłuższymi niż 30 minut, na ok. 5 minut przed końcem procesu można zredukować temperaturę do minimalnej możliwej do ustawienia wartości. Istniejące ciepło resztkowe wystarczy, żeby dogotować potrawę do końca. W żadnym wypadku nie należy jednak wyłączać piekarnika (patrz rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia“).
- Jeśli elementy z emalią katalityczną mają zostać uwolnione od zabrudzeń z oleju i tłuszczu, proces czyszczenia najlepiej jest uruchomić bezpośrednio po zakończeniu procesu przyrządzania. Istniejące ciepło resztkowe zmniejsza wówczas zużycie energii.

Tryb oszczędzania energii

Piekarnik wyłącza się automatycznie ze względu na oszczędzanie energii, gdy nie odbywa się żaden proces przyrządzania ani nie następuje dalsza obsługa. Pokazywana jest godzina lub wyświetlacz jest ciemny (patrz rozdział „Ustawienia“).

Łatwa obsługa

- Wstawić potrawę do komory gotowania.
- Wybrać żądany program za pomocą pokrętła wyboru programów.

Najpierw przez chwilę wyświetlany jest program, a następnie temperatura proponowana.

- Zmienić zaproponowaną temperaturę za pomocą pokrętła wyboru < >, jeśli potrzeba.

Temperatura proponowana zostanie zaakceptowana w ciągu kilku sekund. Temperaturę można zmienić później za pomocą pokrętła wyboru < >.

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Zostaje wyświetlona aktualna temperatura i rozpoczyna się faza nagrzewania.

Można śledzić wzrost temperatury. Gdy wybrana temperatura zostanie osiągnięta po raz pierwszy, rozlega się sygnał.

- Po nagrzewaniu obrócić pokrętło wyboru programów na pozycję **0**.
- Wyjąć potrawę z komory gotowania.

Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzania

Gdy tylko przyrządzanie się zakończy, w zależności od programu można zmienić wartości lub ustawienia dla tego procesu przyrządzania.

W zależności od programu można zmienić następujące ustawienia:

- Temperatura
- Czas trwania
- Gotowe o
- Start o

Zmiana temperatury

Temperaturę proponowaną można ustawić na stałe poprzez przycisk dotykowy ≡ | Temp. proponowane, dostosowując ją do swoich osobistych przyzwyczajeń użytkowych.

- Zmienić temperaturę za pomocą pokrętła wyboru < >.

Temperaturę zmienia się w krokach co 5 °C.

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Wskazówka: Jeśli został zaprogramowany **jeden** czas gotowania, należy najpierw wyjść z menu „Czas gotowania“ za pomocą przycisku dotykowego ⮌. Następnie można zmienić temperaturę za pomocą pokrętła wyboru < >.
Na koniec nacisnąć przycisk dotykowy ⌚, żeby ponownie wyświetlić czas gotowania.

Ustawianie czasów przyrządzania

Rezultaty przyrządzania mogą ulec pogorszeniu, jeśli pomiędzy wsunięciem potrawy do urządzenia i momentem rozpoczęcia programu będzie zbyt duży odstęp czasowy. Świeże produkty spożywcze mogą się przebarwić, a nawet zepsuć. Przy pieczeniu ciasto może obeschnąć, co ma negatywny wpływ na działanie środków spulchniających.
Wybierać możliwie krótki czas do rozpoczęcia programu.

Potrawa została wsunięta do komory gotowania, program i wymagane ustawienia jak np. temperatura są wybrane.

Wprowadzając Czas trwania, Gotowe o lub Start o za pomocą przycisku dotykowego ⏲, można automatycznie wyłączyć lub włączyć i wyłączyć proces przyrządzania.

- Czas trwania
  Ustawianie czasu wymaganego do przyrządzenia potrawy. Po upływie tego czasu grzanie w komorze gotowania wyłączy się automatycznie. Maksymalny czas trwania procesu, jaki może zostać ustawiony, zależy od wybranego programu.
- Gotowe o
  Ustalanie punktu czasowego, w którym proces gotowania powinien się zakończyć. O tym czasie grzanie w komorze gotowania wyłączy się automatycznie.
- Start o
  Ta funkcja pojawia się w menu dopiero wtedy, gdy zostanie ustawiona opcja Czas trwania lub Gotowe o. Za pomocą Start o ustala się punkt czasowy, w którym proces gotowania powinien zostać uruchomiony. O tym czasie grzanie w komorze gotowania włączy się automatycznie.

■ Wybrać przycisk dotykowy ⏲.

■ Ustawić żądane czasy.

■ Potwierdzić za pomocą *OK*.

■ Wybrać przycisk dotykowy ⮌, żeby dostać się z powrotem do menu wybranego programu.

Zmiana ustawionych czasów przyrządzania

■ Wybrać przycisk dotykowy ⏲.

■ Wybrać żądany czas.

■ Potwierdzić za pomocą *OK*.

■ Wybrać Zmiana.

■ Zmienić ustawiony czas.

■ Potwierdzić za pomocą *OK*.

■ Wybrać przycisk dotykowy ⮌, żeby dostać się z powrotem do menu wybranego programu.

W przypadku awarii zasilania ustawienia zostaną skasowane.

Kasowanie ustawionych czasów przyrządzania

- Wybrać przycisk dotykowy ⏲.
- Wybrać żądany czas.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.
- Wybrać Kasowanie.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.
- Wybrać przycisk dotykowy ⮌, żeby dostać się z powrotem do menu wybranego programu.

Gdy skasuje się Czas trwania, czasy ustawione dla Gotowe o i Start o również zostaną skasowane.

Gdy skasuje się Gotowe o lub Start o, proces przyrządzania uruchomi się z ustawionym czasem trwania programu.

Przerywanie procesu przyrządzania

- Obrócić pokrętło wyboru programów na inny program lub na pozycję **0**.

Ustawione czasy gotowania zostają skasowane. Po obróceniu pokrętła wyboru programów na pozycję **0** wyłącza się również grzanie i oświetlenie w komorze gotowania.

Wstępne rozgrzewanie komory gotowania

Program Booster służy do szybkiego nagrzewania komory gotowania.

Rozgrzewanie komory gotowania jest wymagane tylko w kilku przypadkach.

- Większość przyrządzanych potraw można wsunąć bezpośrednio do zimnej komory gotowania, żeby wykorzystać ciepło już podczas nagrzewania.
- Rozgrzać komorę gotowania w przypadku przyrządzania:

- ciemnych ciast chlebowych oraz rostbefu i polędwicy w programach Termonawiew Plus i Grzanie górne i dolne
- ciast i wypieków o krótkim czasie pieczenia (do ok. 30 minut) oraz wrażliwych ciast (np. biszkoptu) w programie Grzanie górne i dolne

Szybkie nagrzewanie

Za pomocą programu Booster można skrócić fazę nagrzewania.

W przypadku pizzy oraz wrażliwych ciast (np. biszkopt lub kruche ciasteczka) podczas nagrzewania nie stosować programu Booster.
W przeciwnym razie wypieki te zostaną zbyt szybko przyrumienione od góry.

- Wybrać Booster.
- Wybrać temperaturę.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury zmienić na żądany program.
- Wstawić potrawę do komory gotowania.

Korzystanie z programów automatycznych

Programy automatyczne prowadzą pewnie i komfortowo do uzyskania optymalnych rezultatów gotowania. Odpowiednie przepisy znajdują się na końcu instrukcji użytkowania i montażu.

■ Wybrać Programy automatyczne Auto.

Pojawia się lista wyboru.

■ Wybrać żądany program automatyczny.

■ Proszę postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Wskazówki użytkowe

- Przy korzystaniu z programów automatycznych dostarczone wraz z urządzeniem przepisy można wykorzystać dla orientacji. Dla optymalnych rezultatów gotowania zalecamy, żeby stosować ilości i wyposażenie podane w przepisach.
- Po zakończeniu programu komora gotowania powinna najpierw ostygnąć do temperatury pokojowej, zanim zostanie uruchomiony program automatyczny.
- W niektórych programach automatycznych należy odczekać czas rozgrzewania, zanim będzie można włożyć potrawę do komory gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia wskazówka.

Delikatne traktowanie produktów spożywczych służy zdrowiu.
Ciasta, pizzę, frytki itp. należy przyrumienić wyłącznie na złoty kolor, a nie piec je na ciemny brąz.

Porady dotyczące wypieków

- Ustawić czas trwania programu. Pieczenie wypieków nie powinno być programowane ze zbyt dużym wyprzedzeniem. Ciasto mogłoby obeschnąć, co wpływa negatywnie na działanie środków spulchniających.
- Ogólnie można zastosować ruszt, blachę do pieczenia, blachę uniwersalną i każdą formę do pieczenia z materiału odpornego temperaturowo.
- Unikać jasnych, cienkościennych form z błyszczących materiałów, ponieważ w jasnych formach uzyskuje się nierównomierne i słabe przyrumienienie. Może się zdarzyć, że potrawa w ogóle nie będzie dopieczona.
- Ciasta w formach prostokątnych lub formach podłużnych najlepiej ustawiać w komorze urządzenia w poprzek, żeby osiągnąć optymalne rozprowadzenie ciepła w formie i równomierne wypieczenie.
- Formy do pieczenia należy zawsze ustawiać na ruszcie.
- Placki owocowe i wysokie ciasta z blachy należy piec na blasze uniwersalnej.

Stosowanie papieru do pieczenia

Elementy wyposażenia Miele, takie jak np. blacha uniwersalna, są uszlachetnione powłoką PerfectClean (patrz rozdział „Wyposażenie“). Z reguły powierzchni uszlachetnionych powłoką PerfectClean nie trzeba natłuszczać ani wykładać papierem do pieczenia.

- Zastosować papier do pieczenia przy pieczeniu wypieków sodowych, ponieważ roztwór sody używany przy wyrabianiu ciasta może uszkodzić powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean.
- Stosować papier do pieczenia przy pieczeniu biszkoptu, bezy, makaroników itp. Te ciasta łatwo się przyklejają ze względu na dużą zawartość białka.
- Zastosować papier do pieczenia przy przyrządzaniu produktów głęboko mrożonych na ruszcie.

Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

Wybieranie temperatury

- Ogólnie należy wybierać niższą z podanych temperatur. Przy temperaturach wyższych niż podane skraca się wprawdzie czas pieczenia, ale przyrumienienie może być bardzo nierównomierne, a potrawa niedopieczona.

Wybieranie czasu trwania

Czasy podane w tabelach ustawień obowiązują, jeśli nie podano inaczej, dla nierozgrzanej komory urządzenia. Przy rozgrzanej komorze czasy skracają się o ok. 10 minut.

- Z reguły po upływie najkrótszego podanego czasu należy sprawdzić, czy potrawa jest już gotowa. W tym celu wbić w ciasto patyczek drewniany.

Jeśli do patyczka nie przyczepiają się żadne wilgotne okruchy ciasta, potrawa jest gotowa.

Wskazówki dotyczące programów

Przegląd programów z przynależnymi wartościami proponowanymi znajduje się w rozdziale „Przegląd programów“.

Korzystanie z Programy automatyczne Auto

- Proszę postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Termonawiew Plus

Można stosować temperatury niższe niż w programie Grzanie górne i dolne, ponieważ ciepło jest natychmiast rozprowadzane w komorze urządzenia.

Stosować ten program, gdy piecze się równocześnie na kilku poziomach.

- 1 poziom: Wsunąć potrawę na poziom 2.
- 2 poziomy: Wsunąć potrawy na poziomy 1+2.

Wskazówka: Gdy przyrządza się równocześnie na kilku poziomach, wsunąć blachę uniwersalną na najniższy poziom.

Intensywny

Stosować ten program do pieczenia ciast z wilgotnym nadzieniem.

Nie stosować tego programu do pieczenia płaskich wypieków.

- Wsunąć ciasto na poziom 1 lub 2.

Grzanie górne i dolne

Dobrze nadają się matowe i ciemne formy do pieczenia z czarnej blachy, ciemnej emalii, przyciemnianej białej blachy, matowego aluminium, żaroodporne formy szklane i formy powlekane.

Ten program należy stosować do przyrządzania tradycyjnych przepisów. Przy przepisach ze starszych książek kucharskich należy ustawić temperaturę o 10 °C niższą niż podana. Czas przyrządzania nie ulega zmianie.

- Wsunąć potrawę na poziom 1 lub 2.

Termonawiew Eco

Stosować ten program, żeby piec energooszczędnie mniejsze ilości, jak np. mrożona pizza, zapiekanki z bułek lub racuszki.

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

Porady dotyczące pieczenia mięs

- Można stosować każde naczynie z materiału odpornego temperaturowo, jak np. brytfanna, garnek do pieczenia, forma szklana, rękaw lub torebka do pieczenia, garnek rzymski, blacha uniwersalna, ruszt i/lub blacha do pieczenia i grillowania (jeśli występuje) na blasze uniwersalnej.
- **Rozgrzewanie** komory urządzenia jest wymagane tylko w przypadku przyrządzania rostbefu lub polędwicy. Ogólnie rozgrzewanie nie jest konieczne.
- Do pieczenia mięs stosować **zamknięte naczynia do gotowania**, np. brytfannę. Mięso będzie wówczas soczyste w środku. Komora urządzenia pozostaje czystsza niż przy pieczeniu na ruszcie. Pozostaje wystarczająco dużo sosu pieczeniowego do przyrządzenia sosu.
- Gdy stosuje się **rękaw lub torebki do pieczenia**, przestrzegać instrukcji na opakowaniu.
- Gdy do pieczenia stosuje się **ruszt** lub **otwarte naczynie**, chude mięso można posmarować tłuszczem, obłożyć boczkiem lub nadziać.
- **Przyprawić** mięso i włożyć je do naczynia do gotowania. Obłożyć skrawkami masła lub margaryny lub polać olejem albo smalcem. W przypadku dużej chudej pieczeni (2–3 kg) i tłustego drobiu dolać ok. 1/8 l wody.
- Nie dolewać zbyt dużo płynu podczas pieczenia. Mięso gorzej się wówczas **przyrumieni**. Przyrumienienie powstaje pod koniec procesu przyrządzania. Mięso uzyska dodatkowe intensywne przyrumienienie, gdy mniej więcej po połowie czasu przyrządzania zdejmie się przykrywkę z naczynia.
- Wyjąć potrawę z komory urządzenia po zakończeniu pieczenia, przykryć i odczekać **czas spoczynkowy** ok. 10 minut. Przy krojeniu będzie z niej wówczas wypływać mniej soku.
- Skórka **drobiu** będzie chrupiąca, gdy na 10 minut przed końcem pieczenia posmaruje się ją lekko osoloną wodą.

Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

■ Przestrzegać podanych zakresów temperatur, poziomów i czasów. Należy przy tym uwzględnić naczynia do gotowania, wielkość kawałków mięsa i przyzwyczajenia kulinarne.

Wybieranie temperatury

■ Ogólnie należy wybierać niższą temperaturę. Przy temperaturach wyższych niż podane mięso będzie wprawdzie brązowe, ale pozostanie niedopieczone.

■ W przypadku programu Termonawiew Plus [⚙] należy wybrać temperaturę o ok. 20 °C niższą niż w programie Grzanie górne i dolne [▭].

■ W przypadku kawałków mięsa, które ważą więcej niż 3 kg, wybrać temperaturę o ok. 10 °C niższą, niż podana

w tabeli ustawień. Pieczenie będzie wprawdzie trwało nieco dłużej, ale mięso będzie upieczone równomiernie i uzyska niezbyt grubą skórkę.

■ Przy pieczeniu na ruszcie należy wybrać temperaturę o ok. 10 °C niższą, niż przy pieczeniu w zamkniętym naczyniu.

Wybieranie czasu trwania

Czasy podane w tabeli ustawień obowiązują, jeśli nie podano inaczej, dla nie rozgrzanej komory urządzenia.

■ Czas pieczenia można ustalić, mnożąc (w zależności od rodzaju mięsa) wysokość pieczeni [cm] przez czas na wysokość [min/cm]:

- Wołowina/Dziczyzna: 15–18 min/cm
- Wieprzowina/Cielęcina/Baranina: 12–15 min/cm
- Rostbef/Polędwica: 8–10 min/cm

■ Z reguły po upływie najkrótszego podanego czasu należy sprawdzić, czy potrawa jest już gotowa.

Wskazówki

- W przypadku mięsa zamrożonego czas przyrządzania ulega przedłużeniu o ok. 20 minut na kg.
- Zamrożone mięso o wadze do ok. 1,5 kg można piec bez wcześniejszego rozmrażania.

Wskazówki dotyczące programów

Przegląd programów z przynależnymi wartościami proponowanymi znajduje się w rozdziale „Przegląd programów“.

Korzystanie z Programy automatyczne Auto

■ Proszę postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Wybrać program Grzanie dolne pod koniec czasu pieczenia, jeśli potrawa ma być bardziej przyrumieniona od spodu.

Nie stosować do pieczenia mięs programu Intensywny, ponieważ sos pieczeniowy będzie zbyt ciemny.

Termonawiew Plus

Ten program nadaje się do pieczenia mięsa, ryb i potraw z drobiu z brązową skórką, jak również do pieczenia rostbefu i polędwicy.

W programie Termonawiew Plus można stosować temperatury niższe niż w programie Grzanie górne i dolne, ponieważ ciepło jest natychmiast rozprowadzane w komorze urządzenia.

■ Wsunąć potrawę na poziom 1 lub 2.

Grzanie górne i dolne

Ten program należy stosować do przyrządzania tradycyjnych przepisów. Przy przepisach ze starszych książek kucharskich należy ustawić temperaturę o 10 °C niższą niż podana. Czas przyrządzania nie ulega zmianie.

■ Wsunąć potrawę na poziom 1.

Termonawiew Eco

Stosować ten program do energooszczędnego przyrządzania mniejszych ilości pieczeni lub potraw mięsnych.

■ Wsunąć potrawę na poziom 1.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

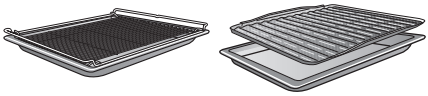
Gdy grilluje się przy otwartych drzwiczkach, gorące powietrze z komory urządzenia nie jest więcej automatycznie wyprowadzane przez wentylator chłodzący i schładzane. Elementy sterowania stają się gorące.

Zamykać drzwiczki przy grillowaniu.

Porady dotyczące grillowania

- Wstępne rozgrzewanie jest konieczne przy grillowaniu. Rozgrzewać grzałkę grzania górnego/grilla przez ok. 5 minut przy zamkniętych drzwiczkach.
- Spłukać szybko mięso pod zimną, bieżącą wodą i je osuszyć. Nie solić plastrów mięsa przed grillowaniem, ponieważ mięso wypuści wówczas sok.
- Chude mięso można posmarować olejem. Nie stosować żadnych innych tłuszczów, ponieważ mogą się łatwo przypalić lub zacząć dymić.
- Oczyścić płaskie ryby i plastry ryb i je posolić. Ryby można również skropić sokiem z cytryny.
- Stosować blachę uniwersalną z nałożonym rusztem lub blachę do pieczenia i grillowania (jeśli występuje). Blacha do pieczenia i grillowania chroni sok skapujący z mięsa przed przypaleniem, dzięki czemu można go dalej wykorzystać. Posmarować ruszt lub blachę do pieczenia i grillowania olejem i wyłożyć na nich potrawę.

Nie stosować blachy do pieczenia.



Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

- Przestrzegać podanych zakresów temperatur, poziomów i czasów. Należy przy tym uwzględnić wielkość kawałków mięsa i przyzwyczajenia kulinarne.
- Sprawdzić potrawę po krótszym czasie.

Wybieranie temperatury

- Ogólnie należy wybierać niższą temperaturę. Przy temperaturach wyższych niż podane mięso będzie wprawdzie brązowe, ale pozostanie niedopieczone.

Wybieranie poziomu

- Wybierać poziom w zależności od grubości przyrządzanej potrawy.
- Płaską potrawę wsunąć na poziom 2.
- Potrawę o większej średnicy wsunąć na poziom 1.

Wybieranie czasu przyrządzania ◷

- Płaskie plastry mięsa lub ryb grillować ok. 6–8 minut na stronę. Zwrócić uwagę na to, żeby plastry były podobnej grubości, tak żeby czasy trwania nie różniły się zbytnio między sobą.
- Z reguły po upływie najkrótszego czasu należy sprawdzić, czy potrawa jest już gotowa.
- W przypadku mięsa **sprawdzić stopień przyrządzenia**, naciskając na mięso łyżką. W ten sposób można ustalić, w jakim stopniu mięso jest już przyrządzone.

- **rare/rosé**
  Jeśli mięso jest jeszcze bardzo elastyczne, w środku jest jeszcze czerwone.
- **medium**
  Gdy mięso trochę się ugina, w środku jest różowe.
- **well done/dobrze wypieczone**
  Gdy mięso prawie w ogóle się nie ugina, jest dobrze wypieczone.

Wskazówka: Jeśli powierzchnia większego kawałka mięsa jest już mocno przyrumieniona, a w środku mięso nie jest jeszcze gotowe, można wsunąć potrawę na niższy poziom lub zmniejszyć temperaturę grillowania. Dzięki temu powierzchnia nie będzie zbyt ciemna.

Wskazówki dotyczące programów

Przegląd programów z przynależnymi wartościami proponowanymi znajduje się w rozdziale „Przegląd programów“.

Grill duży

Stosować ten program do grillowania płaskich potraw w większych ilościach i do zapiekania w dużych formach.

Cała grzałka grzania górnego/grilla ulega rozżarzeniu do czerwoności, żeby wytworzyć konieczne promieniowanie cieplne.

Grill z nawiewem

Ten program nadaje się do grillowania potraw o większej średnicy, jak np. kurczak.

Do płaskich potraw zalecane jest ogólnie ustawienie temperatury 220 °C, do potraw o większej średnicy 180–200 °C.

Pozostałe zastosowania

W tym rozdziale znajdują się informacje dotyczące następujących zastosowań:

- Rozmrażanie
- Pieczenie delikatne
- Pasteryzacja
- Suszenie
- Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe
- Podgrzewanie naczyń

Rozmrażanie

Gdy mrożonka jest delikatnie rozmrażana, witaminy i substancje odżywcze pozostają w dużym stopniu zachowane.

■ Wybrać program Termonawiew Plus [⚙] i temperaturę 30–50 °C.

Powietrze w komorze urządzenia jest przepompowywane i mrożonka jest delikatnie rozmrażana.

⚠ Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.

Drobnoustroje, takie jak np. salmonella, mogą wywoływać ciężkie zatrucia pokarmowe.

Przy rozmrażaniu ryb i mięsa (szczególnie drobiu) należy zwrócić szczególną uwagę na czystość.

Nie wykorzystywać płynu z rozmrażania.

Po rozmrażaniu natychmiast poddać produkt dalszej obróbce.

Wskazówki

- Mrożonki bez opakowania rozmrażać na blasze uniwersalnej lub w salaterce.
- Do rozmrażania drobiu stosować blachę uniwersalną z nałożonym rusztem. Mrożonka nie leży wówczas w płynie z rozmrażania.
- Mięso, drób czy ryby nie muszą być całkowicie rozmrożone przed przyrządzaniem. Wystarczy, że są lekko rozmrożone z wierzchu. Powierzchnia jest wtedy dostatecznie miękka, aby wchłonąć przyprawy.

Pieczenie delikatne

Pieczenie delikatne jest idealne dla wrażliwego mięsa wołowego, wieprzowego, cielęcego lub jagnięcego, które powinno być przyrządzane z dużą dokładnością parametrów.

Najpierw, w ciągu krótkiego czasu, mięso jest równomiernie opiekane z każdej strony w bardzo wysokiej temperaturze.

Następnie mięso wkłada się do rozgrzanego piekarnika, gdzie w niskiej temperaturze jest łagodnie i delikatnie pieczone do końca przez dłuższy czas.

Mięso się przy tym odpręża. Soki w środku mięsa zaczynają krążyć i rozkładają się równomiernie aż po zewnętrzne warstwy.
W rezultacie mięso jest bardzo kruche i soczyste.

- Stosować wyłącznie dobrze skruszałe, chude mięso bez ścięgien i tłuszczu. Kości muszą wcześniej zostać oddzielone.
- Do przysmażania używać tłuszczu, który można rozgrzewać do bardzo wysokiej temperatury (np. masło klarowane, olej rzepakowy).
- Nie przykrywać mięsa podczas gotowania.

Czas gotowania wynosi ok.
2–4 godziny i zależy od wagi, wielkości i oczekiwanego stopnia przyrządzenia sztuki mięsa.

- Mięso można kroić od razu po zakończeniu procesu przyrządzania. Nie jest wymagany żaden czas spoczynkowy.
- Trzymać mięso w cieple w komorze gotowania, aż do czasu podania. Nie ma to wpływu na jego stan przyrządzenia.
- Wyłożyć mięso na podgrzane talerze i podawać z bardzo gorącym sosem, żeby zbyt szybko nie ostygło. Mięso ma optymalną temperaturę spożycia.

Korzystanie z programu Grzanie górne i dolne

Proszę się orientować po danych w tabelach ustawień na końcu tego dokumentu.

Zastosować blachę uniwersalną z nałożonym rusztem.

- Wsunąć blachę uniwersalną z rusztem na poziom 1.
- Wybrać program Grzanie górne i dolne i temperaturę 120 °C.
- Rozgrzewać komorę urządzenia wraz z blachą uniwersalną i rusztem przez ok. 15 minut.
- Podczas rozgrzewania piekarnika mocno przysmażyć mięso ze wszystkich stron na płycie grzejnej.

⚠ Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.
Przy wsuwaniu lub wyjmowaniu gorących potraw oraz przy manipulacji w gorącej komorze piekarnika należy zakładać rękawice termoizolacyjne.

- Ułożyć przysmażone mięso na ruszcie.
- Zmniejszyć temperaturę do 100 °C (patrz rozdział „Tabele ustawień“).
- Upiec mięso do końca.

Pasteryzacja

⚠ Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.

Przy jednokrotnej pasteryzacji roślin strączkowych i mięsa nie następuje zabicie wystarczającej ilości przetrwalników bakterii jadu kiełbasianego. Może to spowodować wzmożone wydzielanie toksyn wywołujących silne zatrucia. Te przetrwalniki zostają zabite dopiero przez powtórną pasteryzację.

Warzywa strączkowe i mięso **zawsze** należy ugotować drugi raz w ciągu 2 dni po ostygnięciu.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez ciśnienie w zamkniętych puszkach.

Przy pasteryzacji i podgrzewaniu w zamkniętych puszkach powstaje ciśnienie, które może je rozsadzić.

Nie pasteryzować zamkniętych puszek ani ich nie podgrzewać.

Przygotowanie owoców i warzyw

Dane obowiązują dla 6 słoików o pojemności 1 l.

Stosować wyłącznie specjalne słoiki, które można nabyć w sklepach specjalistycznych (słoiki do wekowania lub słoiki z zakrętką). Stosować wyłącznie nieuszkodzone słoiki i uszczelki gumowe.

- Przed pasteryzacją słoiki należy wypłukać gorącą wodą i napełniać je maksymalnie do 2 cm poniżej krawędzi.
- Po napełnieniu wyczyścić krawędzie słoików za pomocą czystej ściereczki i gorącej wody, a następnie je zamknąć.
- Wsunąć blachę uniwersalną na poziom 1 i postawić na niej słoiki.
- Wybrać program Termonawiew Plus [⁂] i temperaturę 160–170 °C.
- Poczekać na „perlenie“ (aż w słoikach zaczną się unosić równomierne pęcherzyki).

Zmniejszyć temperaturę w odpowiednim momencie, żeby uniknąć zagotowania.

Pasteryzacja owoców i ogórków

- Gdy tylko „perlenie“ w słoikach stanie się widoczne, ustawić podaną temperaturę wygrzewania i wygrzewać słoiki przez podany czas w komorze gotowania.

Pasteryzacja warzyw

- Gdy tylko „perlenie“ w słoikach stanie się widoczne, ustawić podaną temperaturę pasteryzacji i pasteryzować warzywa przez podany czas.
- Po pasteryzacji ustawić podaną temperaturę wygrzewania i wygrzewać słoiki przez podany czas w komorze urządzenia.

	/	/
Owoce	–/–	30 °C 25–35 min
Ogórki	–/–	30 °C 25–30 min
Czerwone buraki	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Fasolka (zielona lub żółta)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

/ temperatura i czas pasteryzacji, gdy tylko „perlenie“ stanie się widoczne
/ temperatura i czas wygrzewania

Wyjmowanie słoików po pasteryzacji

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Po pasteryzacji słoiki są bardzo gorące.
Przy wyjmowaniu słoików zakładać rękawice do gorących garnków.

- Wyjąć słoiki z komory urządzenia.
- Pozostawić słoiki przykryte ścierką na ok. 24 godziny w miejscu bez przeciągów.
- Warzywa strączkowe i mięso **zawsze** należy ugotować drugi raz w ciągu 2 dni po ostygnięciu.
- W przypadku słoików do pasteryzacji usunąć zamknięcia i sprawdzić, czy wszystkie słoiki są dobrze zamknięte.

Otwarte słoiki należy albo poddać ponownej pasteryzacji, albo schować w chłodziarce i natychmiast zużyć pasteryzowane owoce i warzywa.

- Kontrolować słoiki podczas przechowywania. Jeśli słoiki otworzą się podczas przechowywania lub zakręcane pokrywki zrobią się wypukłe i nie będą „pykać“ przy otwieraniu, zawartość należy wyrzucić.

Suszenie

Suszenie lub odpestkowywanie jest tradycyjnym sposobem konserwowania owoców, niektórych warzyw i ziół.

Warunkiem jest, żeby owoce i warzywa były świeże, dojrzałe, i nie miały żadnych wgnieceń.

- Obrać i odpestkować produkt do suszenia, jeśli potrzeba, i go rozdrobnić.
- Rozłożyć suszony produkt, w zależności od wielkości możliwie jednowarstwowo, równomiernie na ruszcie lub na blasze uniwersalnej.

Wskazówka: Można również zastosować blachę do pieczenia Gourmet z perforacją, jeśli jest dostępna.

- Suszyć maksymalnie na 2 poziomach równocześnie.
  Wsunąć suszony produkt na poziomy 1+2.
  Gdy stosuje się ruszt i blachę uniwersalną, wsunąć blachę uniwersalną pod ruszt.
- Wybrać Termonawiew Plus.
- Zmienić temperaturę proponowaną i ustawić czas suszenia.
- Obracać suszony produkt na blasze uniwersalnej w regularnych odstępach czasu.

W przypadku całego i przepołowionego produktu do suszenia, czasy suszenia ulegają przedłużeniu.

Suszony produkt		[°C]	[h]
Owoce		60–70	2–8
Warzywa		55–65	4–12
Grzyby		45–50	5–10
Zioła*		30–35	4–8

Program, Temperatura, Czas suszenia, Termonawiew Plus, Grzanie górne i dolne

* Zioła należy suszyć wyłącznie na blasze uniwersalnej na poziomie 2, stosując przy tym program Grzanie górne i dolne, ponieważ w przypadku program Termonawiew Plus włączony jest wentylator.

- Zmniejszyć temperaturę, gdy w komorze urządzenia utworzą się krople wody.

Wyjmowanie suszu

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.

Przy wyjmowaniu suszu zakładać rękawice do gorących garnków.

- Pozostawić wysuszone owoce lub warzywa do ostygnięcia.

Owoce pestkowe muszą być całkowicie suche, ale miękkie i elastyczne. Przy przełamaniu lub przekrojeniu nie może z nich wypływać sok.

- Przechowywać suszone produkty w dobrze zamkniętych słoikach lub puszkach.

Produkty głęboko mrożone/ Dania gotowe

Porady dotyczące ciast, pizzy i bagietek

- Ciasta, pizzę lub bagietki należy piec na ruszcie z podłożonym papierem do pieczenia.
  Blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna mogą się tak bardzo zdeformować przy przyrządzaniu tych produktów spożywczych, że na gorąco ewentualnie nie będzie ich można więcej wyjąć z komory urządzenia. Każde kolejne użycie pogłębi deformację.
- Wybrać niższą z temperatur zalecanych na opakowaniu.

Porady dotyczące frytek, krokietów itp.

- Te głęboko mrożone produkty można przyrządzać na blasze do pieczenia lub blasze uniwersalnej.
  Należy przy tym podłożyć papier do pieczenia, żeby produkty były łagodnie przyrządzane.
- Wybrać niższą z temperatur zalecanych na opakowaniu.
- Wielokrotnie przewracać potrawę.

Przyrządzanie produktów głęboko mrożonych/dań gotowych

Delikatne traktowanie produktów spożywczych służy zdrowiu.
Ciasta, pizzę, frytki itp. należy przyrumienić wyłącznie na złoty kolor, a nie piec je na ciemny brąz.

- Wybrać program i temperaturę zalecane na opakowaniu.
- Rozgrzać komorę urządzenia.
- Wsunąć potrawę do rozgrzanej wstępnie komory urządzenia na poziom zalecany na opakowaniu.
- Sprawdzić potrawę po najkrótszym czasie przyrządzania zalecanym na opakowaniu.

Podgrzewanie naczyń

Do podgrzewania naczyń stosować program Termonawiew Plus [⁂].

Podgrzewać wyłącznie naczynia odporne temperaturowo.

- Wsunąć ruszt na poziom 1 i postawić na nim naczynie do podgrzania.
  W zależności od wielkości naczynia można je również ustawić na dnie komory urządzenia i dodatkowo zdemontować prowadnice boczne.
- Wybrać Termonawiew Plus [⁂].
- Ustawić temperaturę 50–80 °C.

⚠ Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!
Przy wyjmowaniu naczyń zakładać rękawice do gorących garnków. Od spodu naczynia mogą się tworzyć pojedyncze krople wody.

- Wyjąć podgrzane naczynie z komory urządzenia.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.

Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do czyszczenia ręcznego.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem.

Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie.

Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia.

Wszystkie powierzchnie mogą się przebarwić lub zmienić, gdy zostaną zastosowane nieodpowiednie środki czyszczące. Szczególnie front urządzenia może zostać uszkodzony przez środek do czyszczenia piekarników i środek odkamieniający.
Wszystkie powierzchnie są wrażliwe na zarysowania. W przypadku powierzchni szklanych zarysowania mogą również doprowadzić do pęknięć.

Natychmiast usunąć pozostałości środków czyszczących.

Nieodpowiednie środki czyszczące

Aby nie uszkodzić powierzchni, przy czyszczeniu należy unikać:

- środków czyszczących zawierających sodę, amoniak, kwasy lub chlor
- środków rozpuszczających osady wapienne na froncie
- środków szorujących (jak np. proszki i mleczka do szorowania, pumeks)
- środków zawierających rozpuszczalniki
- środków do czyszczenia stali szlachetnej
- środków do czyszczenia zmywarek do naczyń
- środków do mycia szkła
- środków do czyszczenia szklano-ceramicznych płyt grzejnych
- szorujących twardych gąbek i szczotek (np. gąbek do garnków, używanych gąbek, które zawierają jeszcze resztki środków szorujących)
- środków do ścierania zabrudzeń
- ostrych skrobaków metalowych
- wełny stalowej
- punktowego czyszczenia za pomocą środków mechanicznych
- środków do czyszczenia piekarników
- spirali ze stali szlachetnej.

W przypadku dłuższego oddziaływania zabrudzeń ich usunięcie może być więcej niemożliwe. Wielokrotne użycie bez czyszczenia w międzyczasie może doprowadzić do zwiększenia nakładów pracy na czyszczenie.
Zabrudzenia najlepiej jest usuwać od razu.

Wyposażenie nie jest przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń.

Wskazówka: Zabrudzenia przez soki owocowe lub ciasto ze źle zamkniętych form do pieczenia usuwa się najłatwiej, dopóki komora piekarnika jest jeszcze choć trochę ciepła.

Do wygodniejszego czyszczenia zalecamy:

- Zdemontować drzwiczki.
- Zdemontować prowadnice boczne z wysuwami FlexiClip (jeśli występują).
- Zdemontować ścianka tylną z emalią katalityczną.

Usuwanie normalnych zabrudzeń

Wokół komory urządzenia znajduje się, służąca jako uszczelnienie wobec szyby drzwiczek, delikatna uszczelka z włókna szklanego, która może zostać uszkodzona przez tarcie lub szorowanie.
W miarę możliwości nie czyścić uszczelki z włókna szklanego.

Usuwanie normalnych zabrudzeń

- Normalne zabrudzenia należy usuwać najlepiej od razu ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofazową.
- Dokładnie usunąć pozostałości środków czyszczących czystą wodą.
  To czyszczenie jest szczególnie ważne w przypadku elementów uszlachetnionych powłoką PerfectClean, ponieważ pozostałości środków czyszczących mają negatywny wpływ na efekt nieprzywierania.
- Na koniec wytrzeć powierzchnie do sucha za pomocą miękkiego ręcznika kuchennego.

Usuwanie mocno przywartych zabrudzeń (za wyjątkiem wysuw FlexiClip)

Rozlane soki owocowe lub pozostałości po pieczeniu mogą spowodować powstanie trwałych przebarwień lub zmatowień na powierzchniach. Te plamy nie mają wpływu na własności użytkowe.

Nie należy próbować usuwać tych plam za wszelką cenę. Stosować wyłącznie opisane środki pomocnicze.

- Przypalone pozostałości usunąć skrobakiem do szkła lub spiralą ze stali szlachetnej (np. Spontex Spirinett), ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Emalia katalityczna traci swoje samoczyszczące właściwości w wyniku oddziaływania środków szorujących, ostrych szczotek i gąbek, jak również środków do czyszczenia piekarników.

Zdemontować elementy emaliowane katalitycznie, zanim zastosuje się środek do czyszczenia piekarników.

Stosowanie środków do czyszczenia piekarników

- W przypadku bardzo uporczywych zabrudzeń na powierzchni uszlachetnionej powłoką PerfectClean, na zimną powierzchnię należy nanieść środek do czyszczenia piekarników Miele.

Gdy środek do czyszczenia piekarników dostanie się do szczelin i otworów, przy uruchamianiu kolejnych programów dojdzie do silnego wytwarzania nieprzyjemnego zapachu.

Nie spryskiwać środkiem do czyszczenia piekarników sufitu komory urządzenia.

Nie pryskać środkiem do czyszczenia piekarników w szczeliny i otwory na ściankach bocznych i ściance tylnej komory urządzenia.

- Pozwolić na działanie środka do czyszczenia piekarników zgodnie z zaleceniami na opakowaniu.

Środki do czyszczenia piekarników innych producentów mogą być nanoszone tylko na zimne powierzchnie i mogą na nie oddziaływać maksymalnie przez 10 minut.

- Dodatkowo po upływie czasu działania można zastosować twardą stronę zmywaka do naczyń.
- Dokładnie usunąć pozostałości środków czyszczących czystą wodą.
- Wytrzeć powierzchnie do sucha miękką ściereczką.

Mocno przywarte zabrudzenia na wysuwach FlexiClip

Specjalny smar, znajdujący się w wysuwach FlexiClip, wypłukuje się przy myciu w zmywarce do naczyń, przez co pogarszają się ich właściwości jezdne.

Nigdy nie myć wysuw FlexiClip w zmywarce do naczyń.

W przypadku mocno przywartych zabrudzeń powierzchni lub zaklejenia łożysk kulkowych przez rozlane soki owocowe należy postępować w następujący sposób:

- Namoczyć krótko (ok. 10 minut) wysuwy FlexiClip w gorącym roztworze płynu do mycia naczyń.
  W razie potrzeby zastosować dodatkowo ostrą stronę zmywaka do naczyń. Łożyska kulkowe można wyczyścić miękką szczoteczką.

Po czyszczeniu mogą pozostać przebarwienia lub rozjaśnienia, które jednak nie mają żadnego wpływu na własności użytkowe.

Czyszczenie ścianki tylnej z emalią katalityczną

Emalia katalityczna w wysokich temperaturach czyści się samodzielnie z zabrudzeń olejami i tłuszczami. Nie są potrzebne żadne dodatkowe środki czyszczące. Im wyższa temperatura, tym proces ten jest bardziej skuteczny.

Emalia katalityczna traci swoje samoczyszczące właściwości w wyniku oddziaływania środków szorujących, ostrych szczotek i gąbek, jak również środków do czyszczenia piekarników.

Zdemontować elementy emaliowane katalitycznie, zanim zastosuje się środek do czyszczenia piekarników w komorze gotowania.

Usuwanie zabrudzeń z przypraw, cukru itp.

- Zdemontować ściankę tylną (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, „Demontaż ścianki tylnej“).
- Wyczyścić ściankę tylną ręcznie, ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej szczoteczki.
- Dokładnie spłukać tylną ściankę.
- Pozostawić ściankę tylną do wyschnięcia, zanim się ją z powrotem zamontuje.

Usuwanie zabrudzeń z oleju i tłuszczu

- Wyjąć z komory urządzenia całe wyposażenie (włącznie z prowadnicami bocznymi).
- Przed rozpoczęciem czyszczenia katalitycznego usunąć większe zabrudzenia z wewnętrznej strony drzwiczek i z powierzchni uszlachetnionych powłoką PerfectClean, żeby się nie przypaliły.
- Wybrać program Termonawiew Plus [⚙] i 250 °C.
- Nagrzewać pustą komorę urządzenia przynajmniej przez 1 godzinę.

Czas trwania zależy od stopnia zabrudzenia.

Gdy emalia katalityczna jest mocno zabrudzona olejem lub tłuszczem, podczas procesu czyszczenia w komorze urządzenia może się osadzić film.

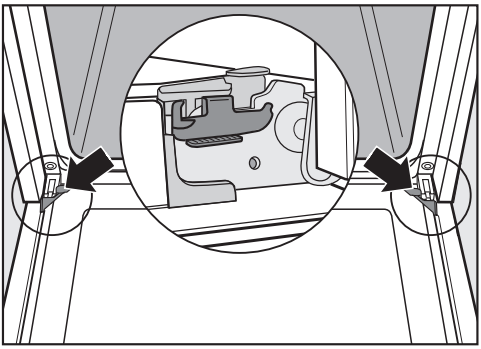
⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki i komorę urządzenia.
Poczekać na ostygnięcie grzałek i komory urządzenia, zanim przystąpi się do czyszczenia ręcznego.

- Wyczyścić wewnętrzną stronę drzwiczek i komorę urządzenia ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofazową.

Każde kolejne nagrzewanie do wysokiej temperatury usunie stopniowo pozostałe zabrudzenia.

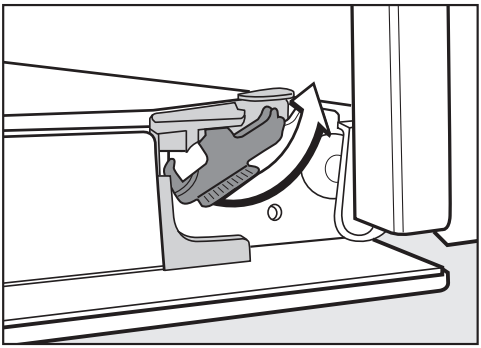
Zdejmowanie drzwiczek

Drzwiczki ważą ok. 6 kg.



Drzwiczki urządzenia są połączone z zawiasami za pomocą zaczepów. Zanim będzie można przystąpić do zdjęcia drzwiczek z zaczepów, należy najpierw odblokować jarzma blokujące przy zawiasach po obu stronach drzwiczek.

■ Otworzyć całkowicie drzwiczki.



■ Odblokować jarzma blokujące, obracając je do oporu.

W przypadku nieprawidłowego zdejmowania drzwiczek piekarnik zostanie uszkodzony.
Nigdy nie ściągać drzwiczek poziomo z zaczepów, ponieważ uderzą one o piekarnik.
Nigdy nie ściągać drzwiczek z zaczepów za uchwyt drzwiczek, ponieważ może się on odłamać.

■ Zamknąć drzwiczki do oporu.

■ Chwycić drzwiczki po bokach i zdjąć je z zaczepów ciągnąc równomiernie ukośnie do góry. Uważać, żeby nie przekrzywić przy tym drzwiczek.

Rozbieranie drzwiczek

Drzwiczki składają się z otwartego systemu 3 szyb szklanych powleczonych warstwą częściowo odbijającą ciepło.

Podczas pracy urządzenia przez drzwiczki prowadzone jest dodatkowo powietrze, tak że zewnętrzna szyba pozostaje chłodna.

Jeśli w przestrzeni pomiędzy szybami szklanymi osadzą się zanieczyszczenia, drzwiczki urządzenia można rozebrać w celu wyczyszczenia ich w środku.

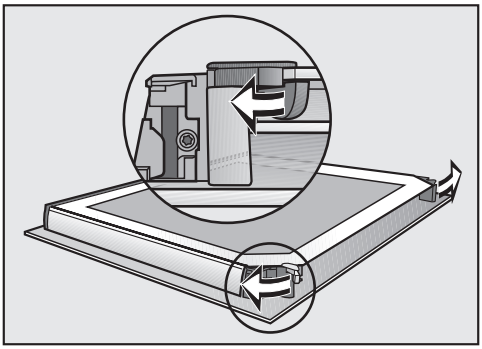
Zarysowania mogą doprowadzić do zniszczenia szkła szyb drzwiczek.
Do czyszczenia szyb drzwiczek nie stosować żadnych środków szorujących, twardych gąbek lub szczotek, ani ostrych skrobaków metalowych.
Przy czyszczeniu szyb drzwiczek należy również przestrzegać wskazówek obowiązujących dla frontu piekarnika.

Powierzchnia profili aluminiowych zostanie uszkodzona przez środek do czyszczenia piekarników.
Te elementy należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofazową.

Szyby drzwiczek mogą się stłuc w razie upadku.
Wymontowane szyby drzwiczek należy trzymać w bezpiecznym miejscu.

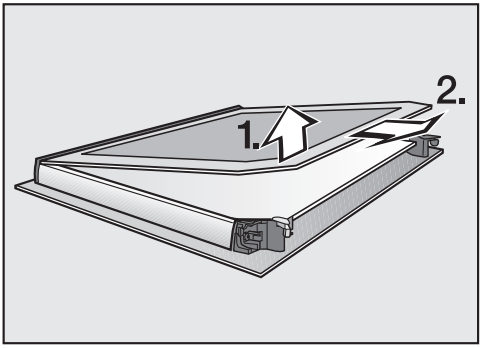
⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez składające się drzwiczki.
Drzwiczki mogą się złożyć, gdy zostaną rozebrane w stanie zamontowanym.
Zawsze zdjąć drzwiczki, zanim przystąpi się do ich rozbierania.

- Położyć drzwiczki zewnętrzną szybą na miękkiej podkładce (np. na ściercе do naczyń), żeby uniknąć zarysowań. Dobrze jest przy tym zwiesić uchwyt poza krawędź stołu, żeby szklana szyba leżała płasko na powierzchni i nie została stłuczona przy czyszczeniu.

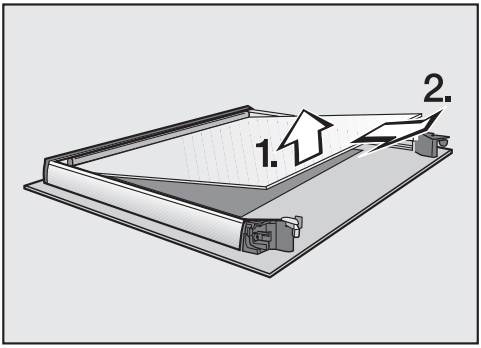


- Otworzyć oba zaczepy szyb drzwiczek, obracając je na zewnętrz.

Zdemontować wewnętrzną szybę drzwiczek:

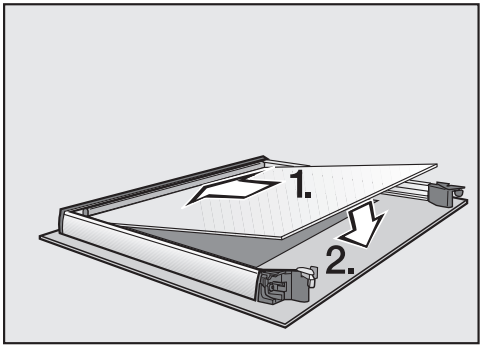


- Podważyć **lekko** wewnętrzną szybę drzwiczek i wyciągnąć ją z plastikowej listwy.

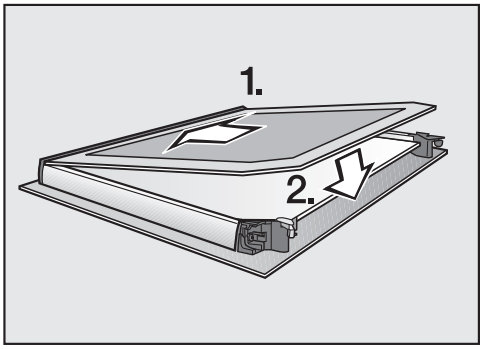


- Podważyć **lekko** środkową szybę drzwiczek i ją wyjąć.
- Wyczyścić szyby drzwiczek i inne pojedyncze elementy ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofazową.
- Wytrzeć elementy do sucha miękkim ręcznikiem kuchennym.

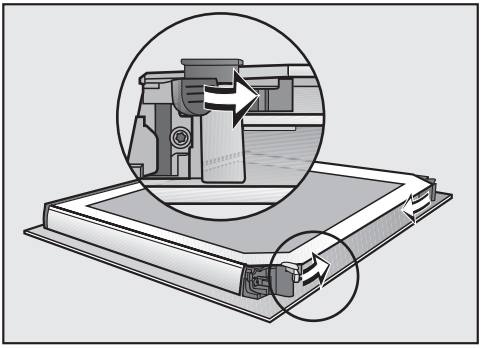
Następnie starannie złożyć drzwiczki z powrotem:



- Założyć środkową szybę drzwiczek w taki sposób, żeby numer materiałowy był czytelny (tzn. bez odbicia lustrzanego).



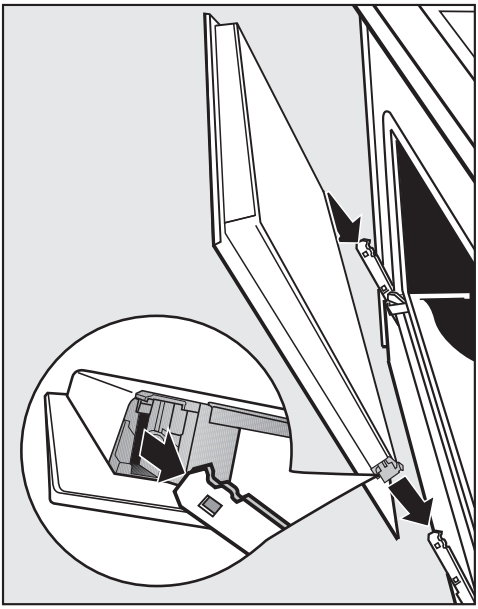
- Wsunąć wewnętrzną szybę drzwiczek, matowo zadrukowaną stroną do dołu, w listwę plastikową i ułożyć ją pomiędzy zaczepami.



■ Zamknąć oba zaczepy szyb drzwiczek ruchem obrotowym do środka.

Drzwiczki są z powrotem złożone.

Zakładanie drzwiczek

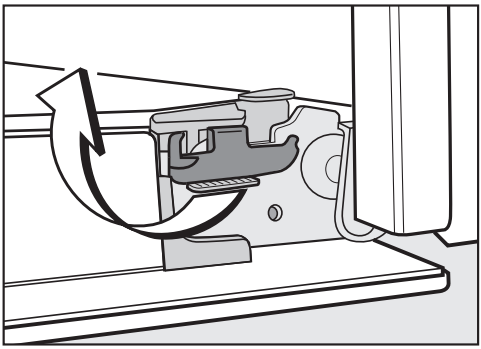


■ Chwycić drzwiczki po obu stronach i nasadzić je na zaczepy zawiasów. Uważać, żeby nie przekrzywić przy tym drzwiczek.

■ Otworzyć całkowicie drzwiczki.

Gdy nie zostaną zablokowane jarzma blokujące, drzwiczki mogą spaść z zaczepów i ulec uszkodzeniu.

Bezwzględnie zablokować z powrotem jarzma blokujące.



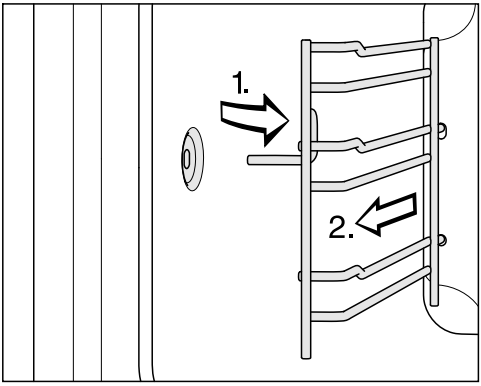
■ Zablokować z powrotem jarzma blokujące, obracając je do oporu w położenie poziome.

Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip

Prowadnice boczne można zdemontować razem z wysuwami FlexiClip (jeśli występują).

Jeśli wysuwy FlexiClip mają jednak zostać zdemontowane wcześniej oddzielnie, proszę postępować według wskazówek w rozdziale „Wyposażenie“, punkt „Montaż i demontaż wysuw FlexiClip“.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.
Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do demontażu prowadnic bocznych.



- Wyciągnąć prowadnicę boczną z przodu z mocowania (1.) i ją wyjąć (2.).

Montaż odbywa się w odwrotnej kolejności.

- Zamontować starannie poszczególne elementy.

Demontaż ścianki tylnej

Ściankę tylną można zdemontować do czyszczenia.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.
Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do demontażu ścianki tylnej.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez obracający się wirnik dmuchawy.
Można się zranić o wirnik dmuchawy gorącego powietrza.
Nigdy nie używać piekarnika bez ścianki tylnej.

- Odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej. W tym celu wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć odpowiedni bezpiecznik instalacji elektrycznej.
- Zdemontować prowadnice boczne.
- Odkręcić cztery śruby w narożnikach tylnej ścianki i wyjąć tylną ściankę.
- Wyczyścić tylną ściankę (patrz rozdział „Czyszczenie ścianki tylnej z emalią katalityczną“).

Montaż odbywa się w odwrotnej kolejności.

- Starannie zamontować tylną ściankę.

Otwory muszą być umieszczone w sposób przedstawiony w rozdziale „Przegląd“.

- Zamontować prowadnice boczne.
- Przywrócić połączenie piekarnika z siecią elektryczną.

Co robić, gdy...

Większość usterek i błędów, do których dochodzi podczas codziennego użytkowania, można usunąć samodzielnie. W wielu przypadkach pozwoli to zaoszczędzić czas i koszty, ponieważ nie ma wówczas potrzeby wzywania serwisu.

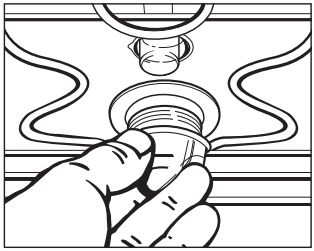
Na stronie www.miele.pl/serwis można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek.

Poniższa tabela powinna być pomocna w ustaleniu przyczyn ewentualnych usterek i błędów i ich usunięciu.

Problem	Przyczyna i postępowanie
Wyświetlacz jest ciemny.	Zostało wybrane ustawienie Godzina | Wskazania | Wył. Z tego powodu wyświetlacz jest wygaszony przy wyłączonym piekarniku. ■ Gdy godzina ma być wyświetlana stale, wybrać ustawienie Godzina | Wskazania | Wł.
	Piekarnik nie ma prądu. ■ Sprawdzić, czy wtyczka piekarnika jest włożona do gniazdka. ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele.
Nie słychać żadnych sygnałów dźwiękowych.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone lub zbyt cicho ustawione. ■ Włączyć sygnały dźwiękowe lub zwiększyć głośność za pomocą ustawienia Głośność | Dźwięki sygnałów.
Komora gotowania się nie nagrzewa.	Tryb pokazowy jest uaktywniony. Można wybierać programy i przyciski dotykowe, ale grzanie w komorze gotowania nie działa. ■ Zdezaktywować tryb pokazowy za pomocą ustawienia Handel | Tryb pokazowy | Wył.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Blokada uruchomienia 🔒**.**	Blokada uruchomienia 🔒 jest włączona. ■ Potwierdzić za pomocą *OK*. Pojawia się Naciskać „OK" przez 6 s. ■ Blokadę uruchomienia można wyłączyć dla pojedynczego procesu, naciskając przycisk dotykowy *OK* przynajmniej przez 6 sekund. ■ Jeśli blokada uruchomienia ma zostać wyłączona na stałe, wybrać ustawienie Blokada uruchomienia 🔒 | Wył.

Problem	Przyczyna i postępowanie
Na wyświetlaczu pojawia się 12:00**.**	Urządzenie było pozbawione zasilania elektrycznego dłużej niż 5 minut. ■ Ustawić ponownie godzinę (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Godzina“). Czasy dla procesów gotowania muszą zostać wprowadzone ponownie.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Awaria zasilania**.**	Wystąpiła krótka przerwa w dopływie prądu. Z tego powodu bieżący proces został przerwany. ■ Obrócić pokrętło wyboru programów na pozycję **0**. ■ Uruchomić ponownie proces.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Osiąg. maks. czas pracy**.**	Piekarnik był używany przez niezwykle długi okres czas. Zostało uaktywnione wyłączenie ze względów bezpieczeństwa. ■ Potwierdzić za pomocą *OK*. Piekarnik jest z powrotem gotowy do pracy.
Na wyświetlaczu pokazywane jest Błąd **i jeden z niewymienionych tutaj kodów błędów.**	Problem, którego nie można usunąć samodzielnie. ■ Wezwać serwis Miele.
Po zakończeniu programu słychać odgłosy pracy.	Po zakończeniu procesu wentylator chłodzący pozostaje włączony (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Przedłużenie pracy wentylatora“).
Piekarnik wyłączył się samoczynnie.	Piekarnik wyłącza się automatycznie ze względu na oszczędzanie energii, gdy po włączeniu piekarnika lub po zakończeniu programu w ciągu określonego czasu nie zostanie podjęta dalsza obsługa. ■ Włączyć piekarnik z powrotem.
Po upływie czasu podanego w tabeli ustawień ciasto/wypiek nie jest jeszcze gotowy.	Wybrana temperatura odbiega od przepisu. ■ Wybrać temperaturę odpowiadającą przepisowi.
	Ilości składników różnią się od przepisu. ■ Sprawdzić, czy przepis został zmieniony. Przez dodanie większej ilości płynu lub jajek ciasto jest bardziej wilgotne i wymaga dłuższego czasu pieczenia.

Problem	Przyczyna i postępowanie
Ciasto/wypiek jest nierównomiernie przyrumienione.	Została wybrana nieprawidłowa temperatura lub poziom. ■ Pewne różnice w przyrumienieniu występują zawsze. W przypadku bardzo dużej różnicy w przyrumienieniu należy sprawdzić, czy została wybrana prawidłowa temperatura i poziom.
	Materiał lub kolor formy do pieczenia nie są dostosowane do programu. ■ W programie Grzanie górne i dolne nie są zbytnio zalecane jasne lub błyszczące formy do pieczenia. Stosować matowe, ciemne formy do pieczenia.
Na emalii katalitycznej znajdują się rdzawe zabrudzenia.	Zabrudzenia z przypraw, cukru itp. nie są usuwane w procesie czyszczenia katalitycznego. ■ Zdemontować elementy z emalią katalityczną i usunąć te zabrudzenia ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i miękką szczoteczką (patrz rozdział „Czyszczenie ścianki tylnej z emalią katalityczną“).
Wysuwy FlexiClip ciężko się wsuwają lub wysuwają.	W łożyskach kulkowych wysuw FlexiClip nie ma wystarczającej ilości smaru. ■ Nasmarować łożyska kulkowe za pomocą specjalnego smaru Miele. Tylko specjalny smar Miele jest przeznaczony do pracy w wysokich temperaturach w komorze urządzenia. Inne smary mogą się zestalić przy nagrzewaniu i zakleić wysuwy FlexiClip. Specjalny smar Miele można nabyć w sklepach specjalistycznych Miele lub w serwisie Miele.

Problem	Przyczyna i postępowanie
Nie włącza się oświetlenie w komorze urządzenia. 	Żarówka halogenowa jest uszkodzona. ⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie. Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie. Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do czyszczenia ręcznego. ■ Odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej. W tym celu wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć odpowiedni bezpiecznik instalacji elektrycznej. ■ Zwolnić pokrywkę żarówki, obracając ją o ćwierć obrotu w lewo i wyjąć ją do dołu z obudowy wraz z uszczelką. ■ Wymienić żarówkę halogenową na Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, oprawka G9. ■ Włożyć pokrywkę żarówki wraz z uszczelką do obudowy i zamocować ją, obracając w prawo. ■ Przywrócić połączenie piekarnika z siecią elektryczną.

Na stronie www.miele.pl/serwis można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek i części zamiennych Miele.

Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

W razie wystąpienia usterek, których nie można usunąć samodzielnie, proszę powiadomić np. sprzedawcę Miele lub serwis Miele.

Wizytę technika serwisowego Miele można zamówić online na stronie www.miele.pl w zakładce Serwis.

Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

Serwis wymaga podania oznaczenia modelu i numeru fabrycznego urządzenia (Fabr./SN/Nr.). Obie te informacje znajdują się na tabliczce znamionowej.

Te informacje znajdują się na tabliczce znamionowej, która przy otwartych drzwiczkach jest widoczna na ramie frontowej.

Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

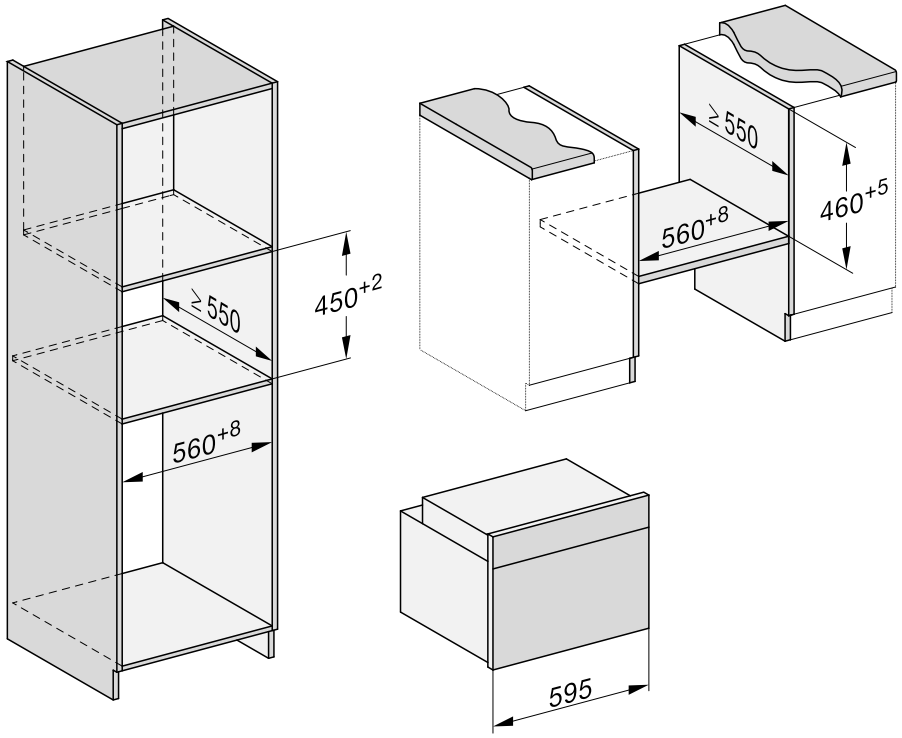
Dalsze informacje można znaleźć w warunkach gwarancji dostarczonych wraz z urządzeniem.

Wymiary do zabudowy

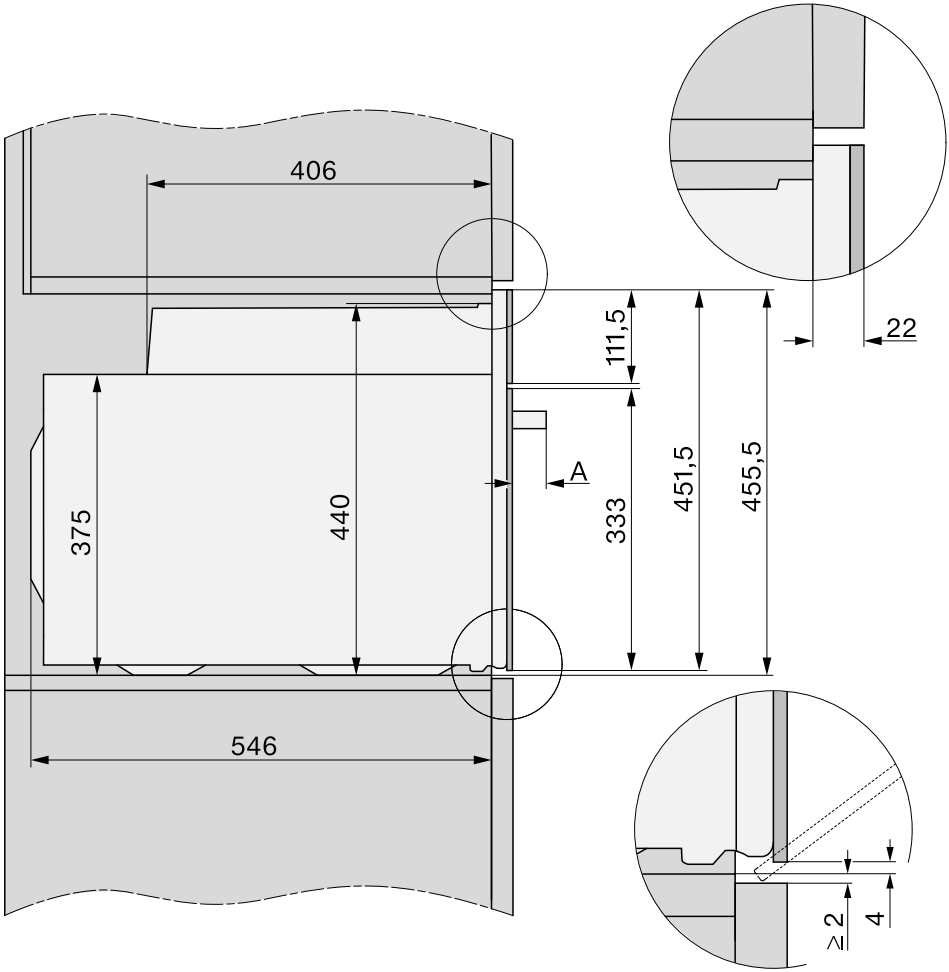
Wymiary podane są w mm.

Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej

Jeśli piekarnik ma zostać zabudowany pod płytą grzejną, proszę przestrzegać wskazówek dotyczących zabudowy płyty grzejnej, jak również wysokości zabudowy płyty grzejnej.

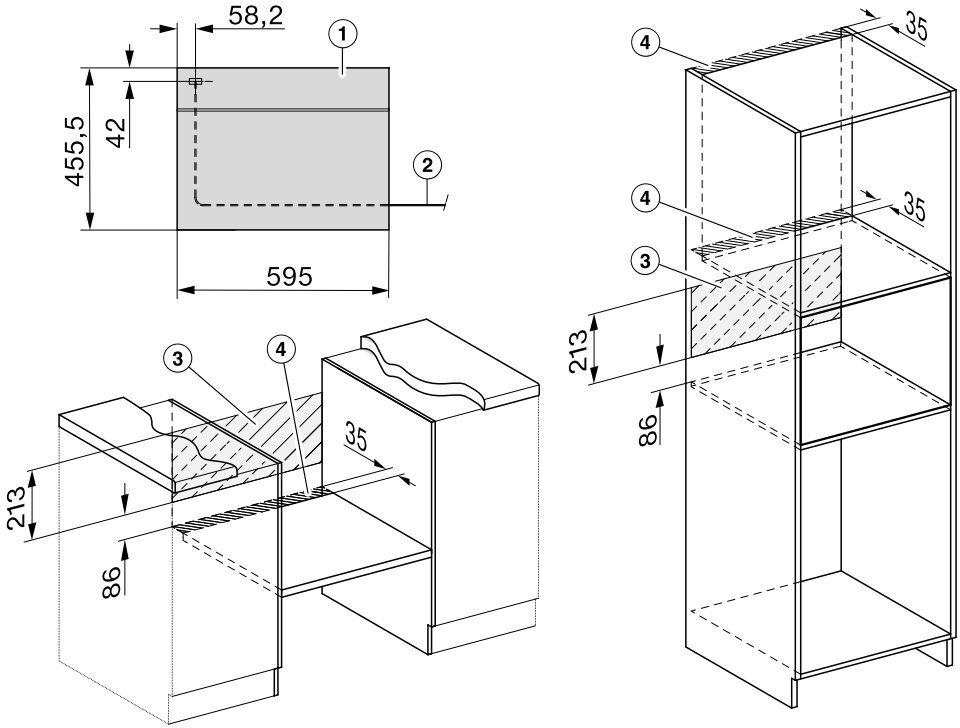


Widok z boku H 28xx



A H 28xx: 47 mm

Przyłącza i wentylacja



① Widok z przodu

② Przewód przyłączeniowy, długość = 1500 mm

③ Bez żadnych przyłączy w tym obszarze

④ Przekrój wentylacyjny min. 150 cm^2

Zabudowa piekarnika

Piekarnika należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jego bezpieczną pracę.

Do bezusterkowej pracy piekarnik wymaga wystarczającego dopływu powietrza chłodzącego. Wymagane powietrze chłodzące nie może zostać nadmiernie ogrzane przez inne źródła ciepła (np. piec na paliwo stałe).

Przy zabudowie należy bezwzględnie przestrzegać:

Proszę się upewnić, że dno pośrednie, na którym jest ustawiony piekarnik, nie przylega do ściany.

Nie montować na ściankach bocznych szafki do zabudowy żadnych listew termochronnych.

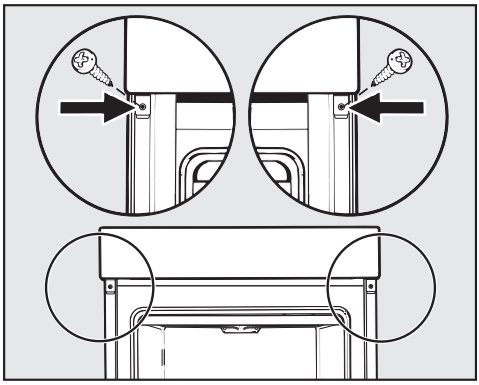
- Podłączyć piekarnik do zasilania elektrycznego.

Drzwiczki mogą zostać uszkodzone, gdy przenosi się piekarnik za uchwyt.

Wykorzystać do przenoszenia zagłębienia uchwytów po bokach obudowy.

Zalecane jest zdjęcie drzwiczek przed zabudową (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Zdejmowanie drzwiczek“) i wyjęcie wyposażenia. Piekarnik jest wówczas lżejszy, gdy wsuwa się go do szafki do zabudowy i nie można go przez przeoczenie złapać za uchwyt przy przenoszeniu.

- Wsunąć piekarnik do szafki do zabudowy i go wyrównać.
- Otworzyć drzwiczki, jeśli nie zostały zdjęte.



- Zamocować piekarnik do bocznych ścianek szafki do zabudowy za pomocą wkrętów dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Ewentualnie założyć z powrotem drzwiczki (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Zakładanie drzwiczek“).

Podłączenie elektryczne

⚠ Niebezpieczeństwo zranień!
Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne oraz naprawy mogą być przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika, za które Miele nie ponosi odpowiedzialności.

Podłączenie do sieci elektrycznej może być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka, który dokładnie zna i przestrzega obowiązujące przepisy krajowe oraz dodatkowe przepisy lokalnego zakładu energetycznego.

Podłączenie może nastąpić wyłącznie do instalacji elektrycznej wykonanej zgodnie z obowiązującymi normami.

Zaleca się podłączenie **do gniazda** (zgodnie z VDE 0701), ponieważ ułatwia to odłączenie od sieci elektrycznej w przypadku interwencji serwisowej.

Jeśli wtyczka nie jest więcej dostępna dla użytkownika lub przewidziano **przyłącze stałe**, po stronie instalacji musi występować urządzenie rozłączające dla każdego bieguna.

Jako urządzenia rozłączające obowiązują ogólnie dostępne przełączniki z rozwarciem styków przynajmniej 3 mm. Należą tutaj przełączniki instalacyjne, bezpieczniki i styczniki (EN 60335).

Wymagane **dane przyłączeniowe** można odnaleźć na tabliczce znamionowej, znajdującej się na froncie komory gotowania. Dane te muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej.

W razie konsultacji z Miele zawsze proszę przygotować:

- oznaczenie modelu
- numer fabryczny
- dane przyłączeniowe (napięcie prądu/częstotliwość/maksymalna wartość przyłączeniowa)

W przypadku zmiany przyłącza lub wymiany sieciowego przewodu przyłączeniowego należy zastosować kabel typu H 05 VV-F o odpowiednim przekroju.

Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niezsynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. mikrosieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej. Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być zapewnione w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niezsynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji. Zostało to przykładowo opisane w aktualnej publikacji VDE-AR-E 2510-2.

Piekarnik

Piekarnik jest wyposażony w 3-żyłowy przewód przyłączeniowy z wtyczką, gotowy do podłączenia do prądu zmiennego 230 V, 50 Hz.

Zabezpieczenie powinno wynosić 16 A. Podłączenie może zostać dokonane wyłącznie przez przepisowo zainstalowane gniazdo ochronne.

Maksymalna wartość przyłączeniowa: patrz tabliczka znamionowa.

Tabele ustawień

Ciasto ucierane

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		[°C]		[min]
Muffiny (1 blacha)		140–150	2	30–40
Muffiny (2 blachy)		140–150	1+2[3]	30–40[4]
Babeczki* (1 blacha)		150	1	28–38
		160[2]	1	20–30
Babeczki* (2 blachy)		140	1+2[3]	38–48
Ciasto piaskowe (ruszt, forma prostokątna, 30 cm)[1]		150–160	1	55–65
		150–160[2]	1	60–70
Marmurek, orzechowiec (ruszt, forma prostokątna, 30 cm)[1]		150–160	1	55–65
		150–160	1	60–70
Marmurek, orzechowiec (ruszt, forma wieńcowa/ do babki, ∅ 26 cm)[1]		150–160	1	50–60
		150–160	1	60–70
Placek owocowy (1 blacha)		160–170	1	30–40
		160–170	1	30–40
Ciasto owocowe (ruszt, tortownica, ∅ 26 cm)[1]		155–165	1	50–60
		170–180[2]	1	50–60
Spody tortowe (ruszt, forma do spodów tortowych, ∅ 28 cm)[1]		150–160	1	25–35
		160–170[2]	1	20–30

Program, Temperatura, Poziom, Czas przyrządzania, Termonawiew Plus, Grzanie górne i dolne

* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według EN 60350-1.

1 Zastosować matową, ciemną formę do pieczenia i ustawić ją pośrodku na ruszcie.

2 Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .

3 Zdemontować wysuwy FlexiClip HFC (jeśli występują).

4 Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu gotowania.

Ciasto zagniatane

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		[°C]		[min]
Placuszki (1 blacha)		140–150	1	25–35
		150–160	1	20–30
Placuszki (2 blachy)		140–150	1+3	20–30[4]
Ciasteczka wyciskane* (1 blacha)		140	1	42–52
		160[2]	1	20–30
Ciasteczka wyciskane* (2 blachy)		140	1+3	45–55[4]
Spody tortowe (ruszt, forma do spodów tortowych, ∅ 28 cm)[1]		150–160	2	35–45
		160–170[2]	2	25–35
Sernik (ruszt, tortownica, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	85–95
		150–160	1[3]	75–85
Szarlotka (ruszt, tortownica, ∅ 20 cm)[1]		160	1	80–90
		170	1	80–90
Szarlotka z wierzchem (ruszt, tortownica, ∅ 26 cm)[1]		180–190[2]	1	50–60
		160–170	1	50–60
Ciasto owocowe z polewą (ruszt, tortownica, ∅ 26 cm)[1]		170–180	2	50–60
		150–160	1	50–60
Ciasto owocowe z polewą (1 blacha)		160–170	1	60–70
		150–160	1	70–80
Kruche ciasto słodkie (1 blacha)		210–220[2]	1[3]	30–40
		190–200[2]	1[3]	25–35

Program, Temperatura, Poziom, Czas przyrządzania, Termonawiew Plus, Termonawiew Eco, Grzanie górne i dolne, Intensywny

* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według EN 60350-1.

1 Zastosować matową, ciemną formę do pieczenia i ustawić ją pośrodku na ruszcie.

2 Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster.

3 Zdemontować wysuwy FlexiClip HFC (jeśli występują).

4 Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu gotowania.

Tabele ustawień

Ciasto drożdżowe

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		[°C]		[min]
Gugelhupf (ruszt, forma do babki, ∅ 24 cm)[1]		150–160	1	45–55
		160–170	1	50–60
Strucla bożonarodzeniowa (1 blacha)		150–160	1	55–65
		160–170	1	45–55
Ciasto z kruszonką z/bez owoców (1 blacha)		160–170	2	40–50
		170–180	1	45–55
Placek owocowy (1 blacha)		160–170	2	30–40
		160–170	1	40–50
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzynkowe (1 blacha)		160–170	2	25–35
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzynkowe (2 blachy)		160–170	1+2[3]	30–40[5]
Chleb biały, bez formy (1 blacha)		190–200	1	30–40
		190–200	1	30–40
Chleb biały (ruszt, forma prostokątna, 30 cm)[1]		180–190	1	45–55
		190–200[2]	1	55–65
Chleb pełnoziarnisty (ruszt, forma prostokątna, 30 cm)[1]		180–190	1	55–65
		200–210[2]	1	55–65
Wyrastanie ciasta drożdżowego (ruszt)		30–35	–[4]	–

Program, Temperatura, Poziom, Czas przyrządzania, Termonawiew Plus, Grzanie górne i dolne

1 Zastosować matową, ciemną formę do pieczenia i ustawić ją pośrodku na ruszcie.

2 Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster.

3 Zdemontować wysuwy FlexiClip HFC (jeśli występują).

4 Położyć ruszt na dnie komory gotowania i ustawić na nim naczynie. W zależności od wielkości naczynia można również wyjąć prowadnice boczne.

5 Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu gotowania.

Ciasto serowo-olejowe

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		[°C]		[min]
Placek owocowy (1 blacha)		160–170	2	35–45
		160–170	2	45–55
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzynkowe (1 blacha)		160–170	2	25–35
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzynkowe (2 blachy)		150–160	1+2[1]	25–35[2]

Program, Temperatura, Poziom, Czas przyrządzania, Termonawiew Plus, Grzanie górne i dolne

1 Zdemontować wysuwy FlexiClip HFC (jeśli występują).

2 Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu gotowania.

Ciasto biszkoptowe

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		[°C]		[min]
Spody biszkoptowe (2 jajka) (ruszt, tortownica, ∅ 26 cm)[1]		160–170[2]	1	15–25
Spody biszkoptowe (4–6 jajek) (ruszt, tortownica, ∅ 26 cm)[1]		150–160[2]	1	30–40
Biszkopt* (ruszt, tortownica, ∅ 26 cm)[1]		180	1	20–30
		150–180[2]	1	20–45
Blat biszkoptowy (1 blacha)		180–190[2]	1	10–20

Program, Temperatura, Poziom, Czas przyrządzania, Termonawiew Plus, Grzanie górne i dolne

* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według EN 60350-1.

1 Zastosować matową, ciemną formę do pieczenia i ustawić ją pośrodku na ruszcie.

2 Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster.

Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		[°C]		[min]
Ptysie (1 blacha)		160–170	1	40–50
Kieszonki z ciasta francuskiego (1 blacha)		180–190	2	20–30
Kieszonki z ciasta francuskiego (2 blachy)		180–190	1+2[1]	20–30[2]
Makaroniki (1 blacha)		120–130	2	25–50
Makaroniki (2 blachy)		120–130	1+2[1]	25–50[2]
Bezy (1 blacha, 6 sztuk po ∅ 6 cm)		90–100	2	120–150

Program, Temperatura, Poziom, Czas gotowania, Termonawiew Plus

1 Zdemontować wysuwy FlexiClip HFC (jeśli występują).

2 Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu gotowania.

Pikantne przekąski

Potrawa (wyposażenie)		[°C]		[min]
Kruche ciasto pikantne (1 blacha)		220–230[1]	1[3]	30–40
		180–190[1]	1[3]	45–55
Ciasto cebulowe (1 blacha)		180–190[1]	1	25–35
		170–180	1	30–40
Pizza, ciasto drożdżowe (1 blacha)		170–180	2	30–40
		210–220[1]	1	20–30
Pizza, ciasto serowo-olejowe (1 blacha)		170–180	2	25–35
		190–200[1]	1	25–35
Pizza mrożona, podpiekana (ruszt)		200–210	2	20–25
Tosty* (ruszt)		300	2	6–9
Zapiekanki (np. tosty) (ruszt na blasze uniwersalnej)		250[2]	2	3–6
Warzywa grillowane (ruszt na blasze uniwersalnej)		250[2]	2	5–10[4]
		250[2]	2	5–10[4]
Ratatouille (1 blacha uniwersalna)		180–190	2	40–60

Program, Temperatura, Poziom, Czas przyrządzania, Grzanie górne i dolne, Intensywny, Termonawiew Plus, Termonawiew Eco, Grill duży, Grill z nawiewem

* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według EN 60350-1.

1 Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .

2 Rozgrzewać komorę gotowania przez 5 minut przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .

3 Zdemontować wysuwy FlexiClip HFC (jeśli występują).

4 W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

Tabele ustawień

Wołowina

Potrawa (wyposażenie)		[°C]		[min]	[°C]
Duszona pieczeń wołowa, ok. 1 kg (brytfanna z pokrywą)	[2]	150–160[3]	2	120–130[6]	–
	[2]	170–180[3]	2	120–130[6]	–
		180–190	2	160–180[7]	–
Polędwica wołowa, ok. 1 kg (blacha uniwersalna)	[2]	180–190[3]	1	20–50	45–75
Polędwica wołowa „rare“, ok. 1 kg[1]	[2]	80–85[4]	1	70–80	45–48
Polędwica wołowa „medium“, ok. 1 kg[1]	[2]	90–95[4]	1	80–90	54–57
Polędwica wołowa „done“, ok. 1 kg[1]	[2]	95–100[4]	1	110–130	63–66
Rostbef, ok. 1 kg (blacha uniwersalna)	[2]	180–190[3]	1	35–65	45–75
Rostbef „rare“, ok. 1 kg [1]	[2]	80–85[4]	1	80–90	45–48
Rostbef „medium“, ok. 1 kg[1]	[2]	90–95[4]	1	110–120	54–57
Rostbef „done“, ok. 1 kg[1]	[2]	95–100[4]	1	130–140	63–66
Burgery, kotlety mielone[*,1]		250[5]	3	13–21[8]	–

Program, Temperatura, Poziom, Czas przyrządzania, Temperatura wewnętrzna, Termonawiew Plus, Grzanie górne i dolne, Termonawiew Eco, Grill duży

* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według EN 60350-1.

1 Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.

2 Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.

3 Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster.

4 Rozgrzewać komorę gotowania przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.

5 Rozgrzewać komorę gotowania przez 5 minut przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster.

6 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 90 minut czasu gotowania i dolać ok. 0,5 l płynu.

7 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 100 minut czasu gotowania i dolać ok. 0,5 l płynu.

8 W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

9 Jeśli stosowany jest pieczeniomierz, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

Cielęcina

Potrawa (wyposażenie)		[°C]		[min]	[°C]
Duszona pieczeń cielęca, ok. 1,5 kg (brytfanna z pokrywą)	[2]	160–170[3]	2	120–130[5]	–
	[2]	170–180[3]	2	120–130[5]	–
Polędwica cielęca, ok. 1 kg (blacha uniwersalna)	[2]	160–170[3]	1	30–60	45–75
Polędwica cielęca „rare“, ok. 1 kg[1]	[2]	80–85[4]	1	50–60	45–48
Polędwica cielęca „medium“, ok. 1 kg[1]	[2]	90–95[4]	1	80–90	54–57
Polędwica cielęca „done“, ok. 1 kg[1]	[2]	95–100[4]	1	90–100	63–66
Karkówka cielęca „rare“, ok. 1 kg[1]	[2]	80–85[4]	1	80–90	45–48
Karkówka cielęca „medium“, ok. 1 kg[1]	[2]	90–95[4]	1	100–130	54–57
Karkówka cielęca „done“, ok. 1 kg[1]	[2]	95–100[4]	1	130–140	63–66

Program, Temperatura, Poziom, Czas przyrządzania, Temperatura wewnętrzna, Termonawiew Plus, Grzanie górne i dolne

1 Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.

2 Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.

3 Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster.

4 Rozgrzewać komorę gotowania przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.

5 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 90 minut czasu gotowania i dolać ok. 0,5 l płynu.

6 Jeśli stosowany jest pieczeniomierz, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

Tabele ustawień

Wieprzowina

Potrawa (wyposażenie)		[°C]		[min]	[°C]
Pieczeń wieprzowa/karkówka, ok. 1 kg (brytfanna z pokrywą)		160–170	2	140–150[5]	80–90
		170–180	2	140–150[5]	80–90
Pieczeń wieprzowa z tłuszczykiem, ok. 2 kg (brytfanna)		180–190	2	130–150[6]	80–90
		190–200	2	130–150[6]	80–90
Polędwiczki wieprzowe, ok. 350 g[1]	[2]	90–100[3]	2	70–90	60–69
Pieczeń z szynki, ok. 1,5 kg (brytfanna z pokrywą)		160–170	2	130–160[7]	80–90
Schab wędzony, ok. 1 kg (blacha uniwersalna)		150–160	2	50–60	63–68
Schab wędzony, ok. 1 kg[1]	[2]	95–105[3]	2	140–160	63–66
Pieczeń siekana, ok. 1 kg (blacha uniwersalna)		170–180	2	60–70[6]	80–85
		190–200	2	70–80[6]	80–85
Boczek/bekon[1]		250[4]	2	3–5	–
Kiełbasa pieczona[1]		250[4]	2	8–15[8]	–

Program, Temperatura, Poziom, Czas przyrządzania, Temperatura wewnętrzna, Termonawiew Plus, Grzanie górne i dolne, Termonawiew Eco, Grill duży

1 Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.

2 Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.

3 Rozgrzewać komorę gotowania przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.

4 Rozgrzewać komorę gotowania przez 5 minut przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .

5 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 60 minut czasu gotowania i dolać ok. 0,5 l płynu.

6 Po upływie połowy czasu przyrządzania dolać ok. 0,5 l płynu.

7 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 100 minut czasu gotowania i dolać ok. 0,5 l płynu.

8 W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

9 Jeśli stosowany jest pieczeniomierz, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

Jagnięcina, dziczyzna

Potrawa (wyposażenie)		[°C]		[min]	[°C]
Udziec jagnięcy z kością, ok. 1,5 kg (brytfanna z pokrywą)		170–180	2	100–120[4]	64–82
Karkówka jagnięca bez kości (blacha uniwersalna)	[1]	180–190[2]	1	10–20	53–80
Karkówka jagnięca bez kości (ruszt i blacha uniwersalna)	[1]	95–105[3]	1	40–60	54–66
Comber z jelenia bez kości (blacha uniwersalna)	[1]	160–170[2]	1	75–105	60–81
Comber z sarny bez kości (blacha uniwersalna)	[1]	140–150[2]	1	20–50	60–81
Udziec z dzika bez kości, ok. 1 kg (brytfanna z pokrywą)	[1]	170–180	2	100–120[4]	80–90

Program, Temperatura, Poziom, Czas przyrządzania, Temperatura wewnętrzna, Grzanie górne i dolne

1 Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.

2 Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster.

3 Rozgrzewać komorę gotowania przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.

4 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 50 minut czasu gotowania i dolać ok. 0,5 l płynu.

5 Jeśli stosowany jest pieczeniomierz, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

Drób, ryby

Potrawa (wyposażenie)		[°C]		[min]	[°C]
Drób, 0,8–1,5 kg (blacha uniwersalna)		170–180	1	55–65	85–90
Kurczak, ok. 1,2 kg (ruszt na blasze uniwersalnej)		190–200[1]	1	75–85[3]	85–90
Drób, ok. 2 kg (brytfanna)		180–190	2	90–110[4]	90–95
		190–200	2	100–120[4]	90–95
Drób, ok. 4 kg (brytfanna)		160–170	2	180–200[5]	90–95
		180–190	2	180–200[5]	90–95
Ryba, 200–300 g (np. pstrąg) (blacha uniwersalna)		210–220[2]	1	15–25	75–80
Ryba, 1–1,5 kg (np. troć) (blacha uniwersalna)		210–220[2]	1	30–40	75–80
Filety rybne w folii, 200–300 g (blacha uniwersalna)		200–210	1	25–30	75–80

Program, Temperatura, Poziom, Czas przyrządzania, Temperatura wewnętrzna, Termonawiew Plus, Grill z nawiewem, Grzanie górne i dolne, Termonawiew Eco

1 Rozgrzewać komorę gotowania przez 5 minut przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster

2 Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster.

3 W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

4 Na początku przyrządzania dolać ok. 0,25 l płynu.

5 Po 30 minutach dolać ok. 0,5 l płynu.

6 Jeśli stosowany jest pieczeniomierz, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

Potrawy testowe wg EN 60350-1

Potrawy testowe (wyposażenie)		[°C]		[min]
Babeczki (1 blacha do pieczenia[1])		150	1	28–38
		160[4]	1	20–30
Babeczki (2 blachy do pieczenia[1])		140	1+2[6]	38–48
Ciasteczka wyciskane (1 blacha do pieczenia[1])		140	1	42–52
		160[4]	1	20–30
Ciasteczka wyciskane (2 blachy do pieczenia[1])		140	1+3	45–55[7]
Szarlotka (ruszt[1], tortownica[2], ∅ 20 cm)		160	1	80–90
		170	1	80–90
Biszkopt (ruszt[1], tortownica[2], ∅ 26 cm)		180	1	20–30
	[3]	150–180[4]	1	20–45
Tosty (ruszt[1])		300	2	6–9
Burgery (ruszt[1] na blasze uniwersalnej[1])		250[5]	3	13–21[8]

Program, Temperatura, Poziom, Czas przyrządzania, Termonawiew Plus, Grzanie górne i dolne, Grill z nawiewem

1 Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele.

2 Zastosować matową, ciemną tortownicę.
Ustawić tortownicę pośrodku na ruszcie.

3 Z reguły należy wybierać niższą temperaturę i sprawdzić potrawę po najkrótszym czasie.

4 Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .

5 Rozgrzewać komorę gotowania przez 5 minut przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .

6 Zdemontować wysuwy FlexiClip HFC (jeśli występują).

7 Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu gotowania.

8 W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

Informacje dla instytutów testowych

Klasa efektywności energetycznej

Ustalenie klasy efektywności energetycznej odbywa się wg EN 60350-1.

Klasa efektywności energetycznej: A+

Przy przeprowadzaniu pomiaru należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Pomiar odbywa się w programie Termonawiew Eco.
- Podczas pomiaru w komorze urządzenia znajduje się wyłącznie wyposażenie wymagane do przeprowadzenia pomiaru.
  Nie stosować żadnego innego ewentualnie występującego wyposażenia, jak wysuwy FlexiClip lub elementy z powłoką katalityczną (ścianki boczne lub blacha sufitowa).
- Ważnym warunkiem dla ustalenia klasy efektywności energetycznej jest szczelne zamknięcie drzwiczek podczas pomiaru.
  W zależności od zastosowanych elementów pomiarowych szczelność uszczelki drzwiczek może zostać w większym lub mniejszym stopniu naruszona. Ma to negatywny wpływ na wynik pomiaru.
  Tę wadę można zrekompensować przez dociśnięcie drzwiczek. W tym celu może być również konieczne zastosowanie odpowiednich środków technicznych.
  W normalnym praktycznym użytkowaniu taki problem nie występuje.

Karta produktu do piekarników dla gospodarstw domowych

w odniesieniu do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 65/2014 oraz rozporządzenia nr 66/2014

MIELE	
Identyfikator modelu	H 2841 B
Wskaźnik efektywności energetycznej dla komory (EEI_{cavity})	80,7
Klasa efektywności energetycznej dla komory	
A+++ (największa efektywność) do D (najmniejsza efektywność)	A+
Zużycie energii dla cyklu dla komory w trybie tradycyjnym	0,85 kWh
Zużycie energii dla cyklu dla komory w trybie z włączonym wentylatorem	0,61 kWh
Ilość komór	1
Źródła ciepła dla komory	electric
Objętość komory	49 l
Masa urządzenia	35,0 kg

Poniżej znajdują się przepisy do programów automatycznych.

Dla optymalnych rezultatów gotowania zalecamy, żeby stosować ilości i wyposażenie podane w przepisach.

Szarlotka na cienkim cieście

Czas przyrządzania: 95 minut
Na 12 sztuk

Na nadzienie
500 g jabłek, kwaskowatych
2 łyżki soku cytrynowego

Na ciasto
150 g masła | miękkiego
150 g cukru
8 g cukru waniliowego
3 jajka, wielkość M
150 g mąki pszennej, typ 405
½ łyżeczki proszku do pieczenia

Do formy
1 łyżeczka masła

Do posypania
1 łyżka cukru pudru

Wyposażenie
ruszt
tortownica, ∅ 26 cm
sitko, drobne

Przyrządzanie

Jabłka obrać i poćwiartować. Ponacinać po wypukłej stronie w odstępie około 1 cm, wymieszać z sokiem cytrynowym i odstawić na stronę.

Natłuścić tortownicę.

Masło, cukier i cukier waniliowy utrzeć na gładką masę w ciągu około 2 minut. Dodawać pojedynczo jajka ucierając każde przez ½ minuty.

Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i rozrobić z pozostałymi składnikami.

Rozłożyć ciasto równomiernie w tortownicy. Jabłka wcisnąć lekko w ciasto wypukłą stroną do góry.

Wstawić tortownicę do komory gotowania na ruszcie i upiec ciasto.

Pozostawić ciasto na 10 minut w formie. Następnie zdjąć z formy obręcz i pozostawić na ruszcie do ostygnięcia. Oprószyć cukrem pudrem.

Ustawienia
Program automatyczny
Auto | Szarlotka cienka
Czas trwania programu: 53 minuty

Ręcznie
Program:
Temperatura: 155–165 °C
Rozgrzewanie: nie
Czas trwania: 50–60 minut
Poziom: 1

Wskazówka
Zamiast cukru pudru ciasto można również posmarować lekko podgrzaną, gładko wymieszaną konfiturą morelową.

Ciasto biszkoptowe

Czas przyrządzania: 75 minut
Na 12 sztuk

Na ciasto
4 jajka, wielkość M
4 łyżki wody | gorącej
175 g cukru
200 g mąki pszennej, typ 405
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Do formy
1 łyżeczka masła

Wyposażenie
ruszt
sitko, drobne
tortownica, ∅ 26 cm
papier do pieczenia

Przyrządzanie

Rozdzielić jajka. Białka ubić z wodą na bardzo sztywną pianę. Powoli wsypywać cukier. Roztrzepać żółtka i wymieszać z pianą.

Wsunąć ruszt do komory gotowania. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, przesiać do mieszanki jajecznej i wymieszać dużą trzepaczką do jajek.

Natłuścić spód tortownicy i wyłożyć papierem do pieczenia. Wyłożyć ciasto do tortownicy i wygładzić.

Wstawić biszkopt do piekarnika i upiec na złotożółto.

Po pieczeniu pozostawić ciasto w formie do ostygnięcia przez 10 minut. Następnie wyjąć z formy i pozostawić na ruszcie do ostygnięcia. Przekroić biszkopt dwukrotnie w poziomie, tak żeby powstały 3 spody.

Posmarować przygotowanym nadzieniem.

Ustawienia
Program automatyczny
Auto | Biszkopt
Czas trwania programu: 32 minuty

Ręcznie
Program:
Temperatura: 150–160 C
Wstępne rozgrzewanie: tak
Czas trwania: 20–30 minut
Poziom: 1

Wskazówka
Aby uzyskać biszkopt o smaku czekoladowym wystarczy do mąki dodać 2–3 łyżeczki kakao.

Nadzienia biszkoptowe

Czas przyrządzania: 30 minut

Na nadzienie serowo-śmietankowe
500 g sera twarogowego, 20% tłuszczu w suchej masie
100 g cukru
100 ml mleka, 3,5% tłuszczu
8 g cukru waniliowego
1 cytryna | tylko sok
6 płatów żelatyny, białej
500 g śmietany

Do posypania
1 łyżka cukru pudru

Na nadzienie cappuccino
100 g czekolady, ciemnej
500 g śmietany
6 płatów żelatyny, białej
80 ml espresso
80 ml likieru kawowego
16 g cukru waniliowego
1 łyżka kakao

Do posypania
1 łyżka kakao

Wyposażenie
patera tortowa
sitko, drobne

Przyrządzanie nadzienia serowo-śmietankowego

Na nadzienie serowo-śmietankowe rozrobić twarożek z cukrem, mlekiem, cukrem waniliowym i sokiem z cytryny. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, odcisnąć, a następnie rozpuścić w kuchence mikrofalowej lub na kuchence przy małym ustawieniu.

Dodać do żelatyny trochę masy serowej i wymieszać.

Rozrobić mieszaninę z pozostałą masą serową i odstawić w chłodnym miejscu. Śmietanę ubić na sztywno i wymieszać z masą serową.

Położyć pierwszy spód biszkoptowy na paterze, posmarować masą serową, nałożyć drugi spód tortowy, posmarować masą serową i nałożyć trzeci spód tortowy.

Dobrze schłodzić tort. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

Przyrządzanie nadzienia cappuccino

Na nadzienie cappuccino stopić czekoladę. Ubić na sztywno śmietanę i odstawić na bok niewielką ilość do posmarowania górnego spodu ciasta. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, odcisnąć, a następnie rozpuścić w kuchence mikrofalowej lub na kuchence przy małym ustawieniu i nieco schłodzić.

Rozrobić z żelatyną połowę espresso i likieru kawowego i wymieszać ze śmietaną.

Przepołowić masę kawowo-śmietanową. Do jednej połowy dodać cukier waniliowy, do drugiej czekoladę i kakao.

Położyć spód na paterze, skropić odrobiną likieru kawowego i espresso i posmarować ciemną śmietaną. Nałożyć drugi spód, skropić pozostałym płynem i posmarować jasną śmietaną. Nałożyć trzeci spód, posmarować śmietaną odstawioną na bok i posypać kakao.

Wskazówka
Dla uzyskania wariantu owocowego dodać do nadzienia serowo-śmietankowego nieco startej skórki cytrynowej i 300 g odsączonych cząstek mandarynek lub kawałków moreli.

Babka marmurkowa

Czas przyrządzania: 80 minut
Na 18 sztuk

Na ciasto
250 g masła | miękkiego
200 g cukru
8 g cukru waniliowego
4 jajka, wielkość M
200 g śmietany
400 g mąki pszennej, typ 405
16 g proszku do pieczenia
1 szczypta soli
3 łyżki kakao

Do formy
1 łyżeczka masła

Wyposażenie
forma wieńcowa ∅ 26 cm
ruszt

Przyrządzanie

Masło, cukier i cukier waniliowy utrzeć na gładką masę. Dodawać pojedynczo jajka, ucierając każde przez około ½ minuty. Dodać śmietanę. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i solą i rozrobić z pozostałymi składnikami.

Natłuścić formę wieńcową i wyłożyć do niej połowę ciasta.

Drugą połowę ciasta wymieszać z kakao. Rozłożyć ciemne ciasto na jasnym cieście. Przeciągnąć spiralnie widelcem przez warstwy ciasta.

Wstawić formę do komory gotowania na ruszcie i upiec ciasto.

Pozostawić ciasto na 10 minut w formie. Następnie wyjąć z formy i pozostawić na ruszcie do ostygnięcia.

Ustawienia
Program automatyczny
Auto | Marmurek
Czas trwania programu: 55 minut

Ręcznie
Program:
Temperatura: 150–160 C
Rozgrzewanie: nie
Czas trwania: 50–60 minut
Poziom: 1

Ciasto z kruszonką i owocami

Czas przyrządzania: 150 minut
Na 20 sztuk

Na ciasto
42 g drożdży, świeżych
150 ml mleka, 3,5% tłuszczu | letniego
450 g mąki pszennej, typ 405
50 g cukru
90 g masła | miękkiego
1 jajko, wielkość M

Na nadzienie
1,25 kg jabłek

Na kruszonkę
240 g mąki pszennej, typ 405
150 g cukru
16 g cukru waniliowego
1 łyżeczka cynamonu
150 g masła | miękkiego

Wyposażenie
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie

Mieszając rozpuścić drożdże w mleku. Z mąką, cukrem, masłem i jajkiem zagnieść na gładkie ciasto.

Uformować ciasto w kulę, włożyć do miski, przykryć wilgotną ścierką i wstawić do komory gotowania. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 1.

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w cząstki.

Lekko zagnieść ciasto i rozwałkować je na blasze do pieczenia lub blasze uniwersalnej. Jabłka rozłożyć równomiernie na cieście. Wymieszać mąkę, cukier, cukier waniliowy i cynamon i zagnieść z masłem na kruszonkę. Rozłożyć na jabłkach.

Wstawić ciasto do komory gotowania i pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 2.

Upiec ciasto na złotobrązowo.

Ustawienia
Wyrastanie ciasta drożdżowego
Faza wyrastania 1
Program: [ ]
Temperatura: 30 °C
Czas wyrastania: 30–45 minut

Faza wyrastania 2
Program: [ ]
Temperatura: 30 °C
Czas wyrastania: 30 minut

Pieczenie ciasta
Program automatyczny
[Auto] | Placek owocowy
Czas trwania programu: 48 minut

Ręcznie
Program: [ ]
Temperatura: 155–165 °C
Rozgrzewanie: nie
Czas trwania: 40–50 minut
Poziom: 1

Wskazówka
Zamiast jabłek można również zastosować 1 kg wypestkowanych śliwek lub wiśni.

Ciasteczka wycinane

Czas przyrządzania: 135 minut
Na 70 sztuk (2 blachy)

Składniki
250 g mąki pszennej, typ 405
½ łyżeczki proszku do pieczenia
80 g cukru
8 g cukru waniliowego
1 buteleczka aromatu rumowego
3 łyżki wody
120 g masła | miękkiego

Wyposażenie
wałek do ciasta
foremki do wykrawania
2 blachy do pieczenia lub blachy uniwersalne

Przyrządzanie

Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, cukier i cukier waniliowy. Zagnieść szybko z pozostałymi składnikami na gładkie ciasto i odstawić na przynajmniej 60 minut w chłodnym miejscu.

Rozwałkować ciasto na grubość około 3 mm, wyciąć ciasteczka i wyłożyć na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną.

Wstawić ciasteczka do komory gotowania i upiec.

Ustawienia
Program automatyczny
Auto | Ciasteczka wycinane |
1 blacha do pieczenia / 2 blachy do pieczenia
Czas trwania programu 1 blacha: 25 minut
Czas trwania programu 2 blachy: 26 minut

Ręcznie
Program:
Temperatura: 145–155 °C
Rozgrzewanie: nie
Czas trwania: 25–35 minut
Poziom 1 blacha: 1
Poziom 2 blachy: 1+2

Wskazówka
Ilość składników obowiązuje dla 2 blach. Dla 1 blachy przepołowić ilości lub upiec ciasteczka partiami.

Ciasteczka wyciskane

Czas przyrządzania: 50 minut
Na 50 sztuk (2 blachy)

Składniki
160 g masła | miękkiego
50 g cukru, brązowego
50 g cukru pudru
8 g cukru waniliowego
1 szczypta soli
200 g mąki pszennej, typ 405
1 jajko, wielkość M | tylko białko

Wyposażenie
szpryca
tuleja gwiazdkowa, 9 mm
2 blachy do pieczenia lub blachy uniwersalne

Przyrządzanie

Masło rozetrzeć na krem. Dodać cukier, cukier puder, cukier waniliowy i sól i ucierać, aż utworzy się puszysta masa. Dodać mąkę i na końcu białko.

Napełnić ciastem szprycę i wyciskać na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną paski o długości około 5–6 cm.

Wstawić ciastka do komory gotowania i upiec na złotożółto.

Ustawienia
Program automatyczny
Auto | Ciasteczka kruche | 1 blacha do pieczenia / 2 blachy do pieczenia
Czas trwania programu 1 blacha: 23 minuty
Czas trwania programu 2 blachy: 30 minut

Ręcznie
Na 1 blachę
Program:
Temperatura: 145–155 °C
Rozgrzewanie: nie
Czas trwania: 20–30 minut
Poziom: 1

Na 2 blachy
Program:
Temperatura: 140–150 °C
Rozgrzewanie: nie
Czas trwania: 25–35 minut
Poziom: 1+2

Wskazówka
Ilość składników obowiązuje dla 2 blach. Dla 1 blachy przepołowić ilości lub upiec ciasteczka partiami.

Muffiny orzechowe

Czas przyrządzania: 95 minut
Na 12 sztuk

Składniki
80 g rodzynek
40 ml rumu
120 g masła | miękkiego
120 g cukru
8 g cukru waniliowego
2 jajka, wielkość M
140 g mąki pszennej, typ 405
1 łyżeczka proszku do pieczenia
120 g orzechów włoskich | grubo siekanych

Wyposażenie
blacha do muffinów na 12 sztuk po ∅ 5 cm
papierowe foremki do pieczenia, ∅ 5 cm
ruszt

Przyrządzanie

Namoczyć rodzynki w rumie przez około 30 minut.

Masło rozetrzeć na krem. Dodać po kolei cukier, cukier waniliowy i jajka. Dodać mąkę i proszek do pieczenia i wymieszać. Dodać i wymieszać orzechy laskowe. Na końcu dodać rodzynki z rumem.

Blachę do muffinów wyłożyć papierowymi foremkami do pieczenia. Rozłożyć ciasto równomiernie pomiędzy foremki za pomocą 2 łyżek.

Wstawić blachę z muffinami na ruszcie do komory gotowania i upiec.

Ustawienia
Program automatyczny
Auto | Muffiny orzechowe
Czas trwania programu: 36 minut

Ręcznie
Program:
Temperatura: 150–160 °C
Rozgrzewanie: nie
Czas trwania: 30–40 minut
Poziom: 1

Pizza (ciasto drożdżowe)

Czas przyrządzania: 90 minut
Na 4 porcje

Na ciasto
30 g drożdży, świeżych
170 ml wody | letniej
300 g mąki pszennej, typ 405
1 łyżeczka cukru
1 łyżeczka soli
½ łyżeczki tymianku, otartego
1 łyżeczka oregano, otartego
1 łyżka oleju

Na nadzienie
2 cebule
1 ząbek czosnku
400 g pomidorów z puszki, obranych, w kawałkach
2 łyżki koncentratu pomidorowego
1 łyżeczka cukru
1 łyżeczka oregano, otartego
1 liść laurowy
1 łyżeczka soli
pieprz
125 g sera mozzarella
125 g sera gouda, startego

Do przysmażania
1 łyżka oliwy z oliwek

Wyposażenie
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie. Z mąką, cukrem, solą, tymiankiem, oregano i oliwą zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę, włożyć do miski i przykryć wilgotną ścierką. Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 20 minut.

Na nadzienie pokroić cebulę i czosnek w drobną kostkę. Rozgrzać oliwę na patelni. Zeszklić cebulę i czosnek. Dodać pomidory, koncentrat pomidorowy, cukier, oregano, liść laurowy i sól.

Gotować sos na małym ogniu przez ok. 5 minut.

Wyjąć liść laurowy, doprawić do smaku solą i pieprzem. Pokroić mozzarellę w plastry.

Rozwałkować ciasto na blasze do pieczenia lub blasze uniwersalnej. Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 10 minut.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Rozłożyć sos na cieście. Pozostawić przy tym krawędź o szerokości około 1 cm. Obłożyć mozzarellą i posypać serem gouda.

Wstawić pizzę do komory gotowania i upiec.

Ustawienia
Program automatyczny
Auto | Pizza | Ciasto drożdżowe
Czas trwania programu: 29 minut

Ręcznie
Program:
Temperatura: 180–190 °C
Wstępne rozgrzewanie: tak
Czas trwania: 20–30 minut
Poziom: 1

Wskazówka
Alternatywnie obłożyć pizzę szynką, salami, pieczarkami, cebulą lub tuńczykiem.

Pizza (ciasto serowo-olejowe)

Czas przyrządzania: 60 minut
Na 4 porcje

Na ciasto
120 g sera twarogowego,
20% tłuszczu w suchej masie
4 łyżki mleka, 3,5% tłuszczu
4 łyżki oleju
2 jajka, wielkość M | tylko żółtko
1 łyżeczka soli
1½ łyżeczki proszku do pieczenia
250 g mąki pszennej, typ 405

Na nadzienie
2 cebule
1 ząbek czosnku
400 g pomidorów z puszki, obranych, w kawałkach
2 łyżki koncentratu pomidorowego
1 łyżeczka cukru
1 łyżeczka oregano
1 liść laurowy
1 łyżeczka soli
pieprz
125 g sera mozzarella
125 g sera gouda, startego

Do przysmażania
1 łyżka oliwy z oliwek

Wyposażenie
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Na nadzienie pokroić cebulę i czosnek w drobną kostkę. Rozgrzać oliwę na patelni. Zeszklić cebulę i czosnek. Dodać pomidory, koncentrat pomidorowy, cukier, oregano, liść laurowy i sól.

Gotować sos na małym ogniu przez ok. 5 minut.

Wyjąć liść laurowy. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Pokroić mozzarellę w plastry.

Na ciasto rozrobić ser twarogowy z mlekiem, olejem, żółtkiem i solą. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia. Z tego połowę domieszać do ciasta. Następnie resztę zagnieść.

Rozwałkować ciasto na blasze do pieczenia lub blasze uniwersalnej.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Rozłożyć sos na cieście. Pozostawić przy tym krawędź o szerokości około 1 cm. Obłożyć mozzarellą i posypać serem gouda.

Wstawić pizzę do komory gotowania i upiec.

Ustawienia
Program automatyczny
Auto | Pizza | Ciasto twarogowe
Czas trwania programu: 32 minuty

Ręcznie
Program:
Temperatura: 179–180 °C
Wstępne rozgrzewanie: tak
Czas trwania: 25–35 minut
Poziom: 1

Wskazówka
Alternatywnie obłożyć pizzę szynką, salami, pieczarkami, cebulą lub tuńczykiem.

Kurczak

Czas przyrządzania: 95 minut
Na 2 porcje

Składniki
1 kurczak, oprawiony (à 1,2 kg)
2 łyżki oleju
1½ łyżeczki soli
2 łyżeczki papryki w proszku, słodkiej
1 łyżeczka curry

Wyposażenie
ruszt
forma do zapiekanek, 22 cm x 29 cm
nić kuchenna

Przyrządzanie

Rozrobić olej z solą, papryką w proszku i curry i posmarować kurczaka.

Udka kurczaka związać razem nicią kuchenną włożyć piersią do góry do formy do zapiekanek.

Ustawić formę do zapiekanek na ruszcie i wsunąć do komory gotowania w taki sposób, żeby udka były skierowane w stronę drzwiczek. Upiec kurczaka.

Ustawienia
Program automatyczny
Auto | Kurczak
Czas trwania programu: 80 minut

Ręcznie
Program:
Temperatura: 180–190 °C
Rozgrzewanie: nie
Czas trwania: 75–85 minut
Poziom: 1

Polędwica wołowa (pieczenie)

Czas przyrządzania: 65 minut
Na 4 porcje

Na polędwicę wołową
1 kg polędwicy wołowej, oprawionej
2 łyżki oleju
1 łyżeczka soli
pieprz

Do przysmażania
2 łyżki oleju

Wyposażenie
blacha uniwersalna

Przyrządzanie

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Rozgrzać na patelni olej do przysmażania i ostro przysmażyć polędwicę po 1 minucie z każdej strony.

Wyjąć polędwicę wołową. Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować polędwicę.

Wyłożyć polędwicę wołową na blachę uniwersalną i wsunąć do komory gotowania. Rozpocząć przyrządzanie polędwicy.

Ustawienia
Program automatyczny
Auto | Polędwica wołowa
Czas trwania programu:
krwiste: 31 minut
medium: 53 minuty
wysmażone: 66 minut

Ręcznie
Program:
Temperatura: 170–180 °C
Wstępne rozgrzewanie: tak
Czas trwania: 25–35 minut (krwiste), 45–55 minut (medium), 60–70 minut (wysmażone)
Poziom: 1

Pstrąg

Czas przyrządzania: 65 minut
Na 4 porcje

Na pstrągi
4 pstrągi (à 250 g), oprawione
2 łyżki soku cytrynowego
sól
pieprz

Na nadzienie
200 g pieczarek, świeżych
½ cebuli
1 ząbek czosnku
25 g pietruszki
sól
pieprz

Do obłożenia
3 łyżki masła

Wyposażenie
blacha uniwersalna

Przyrządzanie

Skropić pstrągi sokiem cytrynowym. Posypać solą i pieprzem w środku i na zewnątrz.

Na nadzienie oczyścić pieczarki. Cebulę, czosnek, pieczarki i pietruszkę drobno posiekać i wymieszać. Przyprawić mieszankę solą i pieprzem.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Napełnić pstrągi mieszanką i ułożyć obok siebie na blasze uniwersalnej. Obłożyć skrawkami masła.

Wsunąć blachę uniwersalną do komory gotowania. Rozpocząć przyrządzanie pstrągów.

Ustawienia
Program automatyczny
Auto | Pstrąg
Czas trwania programu: 31 minut

Ręcznie
Program:
Temperatura: 170–180 °C
Wstępne rozgrzewanie: tak
Czas trwania: 25–35 minut
Poziom: 1

Wskazówka
Podawać pstrągi z plasterkami cytryny i przyrumienionym masłem.

Filet z łososia

Czas przyrządzania: 40 minut
Na 4 porcje

Na filet z łososia
4 filety z łososia (à 200 g), oprawione
2 łyżki soku cytrynowego
sól
pieprz

Do obłożenia
3 łyżki masła

Do posypania
1 łyżeczka koperku, siekanego

Wyposażenie
blacha uniwersalna

Przyrządzanie

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Wyłożyć filety z łososia na blachę uniwersalną. Skropić sokiem cytrynowym. Przyprawić solą i pieprzem. Obłożyć fileta z łososia skrawkami masła i posypać koperkiem.

Wsunąć blachę uniwersalną do komory gotowania i rozpocząć przyrządzanie.

Ustawienia
Program automatyczny
Auto | Filet z łososia
Czas trwania programu: 25 minut

Ręcznie
Program:
Temperatura: 160–170 °C
Wstępne rozgrzewanie: tak
Czas trwania: 15–25 minut
Poziom: 1

Troć

Czas przyrządzania: 65 minut
Na 4 porcje

Na troć
1 troć (à 1 kg), w całości, oprawiona
1 cytryna | tylko sok
sól

Na nadzienie
2 szalotki
2 ząbki czosnku
2 kromki chleba tostowego
50 g kaparów, małych
1 jajko, wielkość M | tylko żółtko
2 łyżki oliwy z oliwek
sól
pieprz
chili w proszku

Wyposażenie
patyczki do szaszłyków
blacha uniwersalna

Przyrządzanie

Skropić troć sokiem cytrynowym. Posolić w środku i na zewnątrz.

Na nadzienie pokroić w drobną kostkę szalotkę, czosnek i chleb tostowy. Wymieszać kapary, żółtko, oliwę z oliwek, szalotki, czosnek i chleb tostowy. Przyprawić solą, pieprzem i chili w proszku.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Napełnić troć masą. Otwór zamknąć małymi wykałaczkami.

Wyłożyć troć na blachę uniwersalną i wsunąć do komory urządzenia. Rozpocząć przyrządzanie.

Ustawienia
Program automatyczny
Auto | Troć
Czas trwania programu: 44 minuty

Ręcznie
Program:
Temperatura: 190–200 °C
Wstępne rozgrzewanie: tak
Czas trwania: 35–45 minut
Poziom: 1

Zapiekanka ziemniaczano-serowa

Czas przyrządzania: 90 minut
Na 4 porcje

Na zapiekankę
600 g ziemniaków, mączystych
75 g sera gouda, startego

Do formy
1 ząbek czosnku

Na polewę
250 g śmietany
1 łyżeczka soli
pieprz
gałka muszkatołowa

Do posypania
75 g sera gouda, startego

Wyposażenie
forma do zapiekanek, ∅ 26 cm
ruszt

Przyrządzanie

Natrzeć formę do zapiekanek czosnkiem.

Na polewę wymieszać śmietanę, sól, pieprz i gałkę muszkatołową.

Ziemniaki obrać i pokroić w plasterki o grubości 3–4 mm. Wymieszać ziemniaki z serem gouda i polewą i wyłożyć do formy do zapiekanek.

Posypać serem gouda.

Wstawić zapiekankę ziemniaczano-serową do komory gotowania na ruszcie i przyrządzić na złotobrązowo.

Ustawienia
Program automatyczny
Auto | Zapiekanka ziemn.
Czas trwania programu: 52 minuty

Ręcznie
Program:
Temperatura: 170–180 °C
Rozgrzewanie: nie
Czas trwania: 50–60 minut
Poziom: 1

Lasagne

Czas przyrządzania: 125 minut
Na 4 porcje

Na lasagne
8 arkuszy lasagne (nie wymagającego podgotowywania)

Na sos mięsno-pomidorowy
50 g boczku, przerośniętego, wędzonego | pokrojonego w drobną kostkę
375 g mięsa mielonego, połowa wołowiny, połowa wieprzowiny
2 cebule | pokrojone w kostkę
800 g pomidorów z puszki, obranych
30 g koncentratu pomidorowego
125 ml bulionu
1 łyżeczka tymianku, świeżego | siekanego
1 łyżeczka oregano, świeżego | siekanego
1 łyżeczka bazylii, świeżej | siekanej
sól
pieprz

Na sos pieczarkowy
20 g masła
1 cebula | pokrojona w kostkę
100 g pieczarek, świeżych | w plasterkach
2 łyżki mąki pszennej, typ 405
250 g śmietany
250 ml mleka, 3,5% tłuszczu
sól
pieprz
gałka muszkatołowa
2 łyżki pietruszki, świeżej | siekanej

Do posypania
200 g sera gouda, startego

Wyposażenie
forma do zapiekanek, 32 cm x 22 cm
ruszt

Przyrządzanie

Na sos mięsno-pomidorowy rozgrzać patelnię powlekaną. Przysmażyć boczek, dodać mięso mielone i smażyć obracając. Dodać cebulę i dusić. Rozkawałkować pomidory. Dodać pomidory, sok pomidorowy, koncentrat pomidorowy i bulion. Przyprawić ziołami, solą i pieprzem. Gotować na małym ogniu przez ok. 5 minut.

Na sos pieczarkowy poddusić cebulę na maśle. Dodać pieczarki i krótko przysmażyć. Oprószyć mąką i wymieszać. Zgasić śmietaną i mlekiem. Przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Gotować sos na małym ogniu przez ok. 5 minut. Na koniec dodać pietruszkę.

Na lasagne układać składniki po kolei warstwami w formie do zapiekanek:
– jedna trzecia sosu mięsno-pomidorowego
– 4 arkusze lasagne
– jedna trzecia sosu mięsno-pomidorowego
– połowa sosu pieczarkowego
– 4 arkusze lasagne
– jedna trzecia sosu mięsno-pomidorowego
– połowa sosu pieczarkowego

Posypać lasagne goudą, wstawić do komory gotowania na ruszcie i przyrządzić na złotobrązowo.

Ustawienia
Program automatyczny
Auto | Lasagne
Czas trwania programu: 50 minut

Ręcznie
Program:
Temperatura: 160–170 °C
Rozgrzewanie: nie
Czas trwania: 50–60 minut
Poziom: 1

Deklaracja zgodności

Niniejszym Miele oświadcza, że ten piekarnik spełnia wymagania Dyrektywy 2014/53/WE.

Pełny tekst deklaracji zgodności WE jest dostępny pod jednym z poniższych adresów internetowych:

- Produkty, Pobieranie, na stronie www.miele.pl
- Serwis, Materiały informacyjne, na stronie www.miele.pl/domestic/materialy-informacyjne-miele-385.htm przez podanie nazwy produktu lub numeru fabrycznego

Zakres częstotliwości modułu WiFi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Maksymalna moc nadawania modułu WiFi	< 100 mW

Prawa autorskie i licencje dla modułu komunikacyjnego

Do obsługi i sterowania modułu komunikacyjnego Miele używa oprogramowania własnego lub oprogramowania innych producentów, które nie jest objęte tzw. licencją open source. Oprogramowanie i jego elementy są chronione prawem autorskim. W związku z tym należy respektować prawa autorskie Miele i osób trzecich.

Ponadto moduł komunikacyjny zawiera również elementy oprogramowania, objęte licencją open source. Informacje dotyczące elementów objętych licencją open source, adnotacje o prawach autorskich, kopie każdorazowo obowiązujących warunków licencyjnych i ewentualnie inne informacje dostępne są lokalnie po wpisaniu adresu IP do przeglądarki internetowej *(http://<ip adresse>/Licenses)*. Podane tam warunki odpowiedzialności i gwarancji obowiązujące w ramach licencji open source mają zastosowanie wyłącznie w stosunku do odpowiednich podmiotów uprawnionych.

Miele Sp. z o.o.
ul. Czerniakowska 87A
00-718 Warszawa
Tel. 22 335 00 00
www.miele.pl

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Niemcy

Miele

H 2841 B

pl-PL

M.-Nr 12 209 740 / 03